

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО:

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»


И.О. Михайлова
подпись

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
№ 109 от « 30 » 06 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
(базовая подготовка)

Квалификация: Техник-технолог

Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
Протокол № 8 от «30» июня 2020г.

Авторы-разработчики:

1. Богданова С.Б., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
2. Быков А.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
3. Ворон Е.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
4. Воронова Л.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
5. Гречишникова Н.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
6. Григоревская А.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
7. Гурьянова И.К., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
8. Денисова О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
9. Егоров А.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
10. Есенболатова А.К., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
11. Засорина Л.И., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
12. Зеленская С.В., руководитель УМО ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
13. Зотова Е.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
14. Киселева Н.Р., заведующий отделением ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
15. Кербунова Н.А., заведующий учебной частью ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
16. Ковкова О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
17. Константинова Г.Т., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
18. Кугаевская Ю.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
19. Лаптева Т.В., заведующий отделением по УГС ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
20. Литус А.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
21. Магель Т.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
22. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
23. Микушина О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
24. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
25. Нигматуллин Т.Ю., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
26. Переладов Г.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
27. Склярова Л.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
28. Скоробогатова Т.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
29. Стародуб И.В., методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
30. Титова И.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
31. Тюленева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
32. Хабибуллина Н.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
33. Хазова Е.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
34. Хазов Д.И., педагог-психолог ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
35. Халина О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
36. Хребтова В.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
37. Чайкина О.Ю., старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
38. Чепракова Е.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
39. Юрасова М.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	7
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки специалистов среднего звена.....	7
1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.....	10
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	10
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	10
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППСЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	12
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	13
3.1. Учебный план	13
3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	34
4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.....	37
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса.....	37
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	38
4.3. Информационное обеспечение обучения.....	39
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	40
4.5. Организация практики.....	40
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена	41
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	41
5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	41
5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	42
6. Приложения.....	43
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Рабочая программа ОГСЭ.01 Основы философии	
Приложение 3. Рабочая программа ОГСЭ.02 История	
Приложение 4.1. Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык)	
Приложение 4.2. Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык)	
Приложение 5. Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура	
Приложение 6. Рабочая программа <i>ОГСЭ.05 Психология общения</i>	
Приложение 7. Рабочая программа ЕН.01 Математика	
Приложение 8. Рабочая программа ЕН.02 Экологические основы природопользования	
Приложение 9. Рабочая программа ЕН.03 Химия	
Приложение 10. Рабочая программа ОП.01 Инженерная графика	
Приложение 11. Рабочая программа ОП.02 Техническая механика	
Приложение 12. Рабочая программа ОП.03 Электротехника и электронная техника	
Приложение 13. Рабочая программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
Приложение 14. Рабочая программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов	
Приложение 15. Рабочая программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности	
Приложение 16. Рабочая программа ОП.07 Метрология и стандартизация	

Приложение 17. Рабочая программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 18. Рабочая программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Приложение 19. Рабочая программа ОП.10 Охрана труда

Приложение 20. Рабочая программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

Приложение 21. Рабочая программа *ОП.12 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)*

Приложение 22. Рабочая программа *ОП.13 Цифровая экономика*

Приложение 23.1. Рабочая программа *ОП.14 Финансовая грамотность физических лиц*

Приложение 23.2. Рабочая программа *ОП.14 Финансовая грамотность юридических лиц*

Приложение 24. Рабочая программа *ОП.15 Основы проектной деятельности*

Приложение 25. Рабочая программа *ОП.16 Защита прав потребителей*

Приложение 26. Рабочая программа *ОП.17 Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты*

Приложение 27. Рабочая программа *ОП.18 Практикум по компетенции «Хлебопечение»*

Приложение 28. Рабочая программа *ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело»*

Приложение 29.1. Рабочая программа *ОП.20 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира*

Приложение 29.2. Рабочая программа *ОП.20 Декорирование тортов*

Приложение 29.3. Рабочая программа *ОП.20 Технологии приготовления итальянской пасты*

Приложение 29.4. Рабочая программа *ОП.20 Пироги в национальных кулинариях*

Приложение 30.1. Рабочая программа *ОП.21 Основы хлебопечения*

Приложение 30.2. Рабочая программа *ОП.21 Основы кондитерского мастерства*

Приложение 31.1. Рабочая программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Приложение 31.2. Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика

Приложение 31.3. Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 32.1. Рабочая программа ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Приложение 32.2. Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика

Приложение 32.3. Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 33.1. Рабочая программа ПМ.03 Производства кондитерских изделий

Приложение 33.2. Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика

Приложение 33.3. Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 34.1. Рабочая программа ПМ.04 Технология производства макаронных изделий

Приложение 34.2. Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика

Приложение 34.3. Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 35.1. Рабочая программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

Приложение 35.2. Рабочая программа УП 05.01 Учебная практика

Приложение 35.3. Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 36.1.1. Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь

Приложение 36.1.2. Рабочая программа УП 06.01 Учебная практика

Приложение 36.1.3. Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 36.2.1. Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер

Приложение 36.2.2. Рабочая программа УП 06.01 Учебная практика

Приложение 36.2.3. Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 37. Рабочая программа ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)

Приложение 38. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 39. Фонды оценочных средств

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (далее ОПОП СПО) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

ОПОП СПО составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402).

ОПОП СПО определяет объем и содержание СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. № 373, зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при

реализации образовательных программ»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010г. №12-696);

– Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015г. № 06-846);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05вн);

иные нормативно-правовые акты:

– Устав ГАПОУ ТО «ТКПСТ»;

– Локальные акты образовательного учреждения.

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001);

4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08);

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

7. Закон РФ от 07 февраля 1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

8. Распоряжение Правительства РФ от 29 января 2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год»;

9. Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг.»;

10. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04 июня 2019 г. № 7;

11. Распоряжение Правительства РФ от 28 июля 2017 г. № 1632-р «Об утверждении Программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

12. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»);

13. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Кондитерское дело»;

14. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Хлебопечение»;

15. Конкурсное задание Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс 2020» по компетенции «Выпечка осетинских пирогов»;

16. Конкурсное задание чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» по презентационной компетенции «Декорирование тортов».

1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой:

– на базе среднего общего образования – 4536 часов.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

– организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

– сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– полуфабрикаты;

– готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– первичные трудовые коллективы.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД.1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья

ПК 1.4. Организовывать и **осуществлять** подготовку сырья к переработке

ВД.2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства

ВД.3 Производство кондитерских изделий

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

ВД.4 Производство макаронных изделий

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий

ВД.5 Организация работы структурного подразделения

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ВД.6 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

– 16476 Пекарь

ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий

ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий

ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия

ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия

ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия

– 112901 Кондитер

ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе

ПК 6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию

ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию

Общие компетенции выпускника

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Региональные компетенции выпускника:

РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.

СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.

СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.

SK 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.

SK 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов

SK 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений

SK 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.

SK 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.

SK 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).

SK 10. Владеет техниками активных продаж.

SK 11. Умеет определять степень результативности продаж.

SK 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.

SK 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.

SK 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.

Цифровые компетенции:

ЦК 01 Командная работа

ЦК 02 Самоорганизация при решении задач

ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики

ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией

ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений

Ключевые компетенции цифровой экономики:

ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде

ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности

ККЦЭ 3. Креативное мышление

ККЦЭ 4. Управление информацией и данными.

2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППССЗ

специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.

В рамках ОПОП ППССЗ предусмотрено выполнение работ по одной из профессий, выбор которой осуществляет обучающийся:

– профессия 16476 Пекарь;

– профессия 112901 Кондитер.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

3.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности с учетом распределения часов вариативной части циклов ППССЗ.

Вариативная часть ОПОП составляет 900/1350 часов обязательной аудиторной /максимальной нагрузки и распределена следующим образом:

Дисциплина, МДК	Обоснование	Объем часов вариативной части		
		Максимальной учебной нагрузки	Обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
<i>ОГСЭ.05. Психология общения</i>	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета требований Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. №914н: 3.3.2. Трудовая функция «Организация работы бригады пекарей», 3.4.2. Трудовая функция «Организация и координация процессов хлебобулочного производства», 3.4.3. Трудовая функция Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства; Комплекта оценочной документации № 1.1. для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (WSSS). Трудовые действия: – Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве (ПС); Обучающийся должен знать: – основы деловых коммуникаций и публичных выступлений (ПС); – важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами (WSSS); – важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами (WSSS);	54	18	18

	<ul style="list-style-type: none"> - необходимость эффективной коммуникации с клиентами (WSSS); - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений (ПС). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить собрания трудового коллектива хлебобулочного производства (ПС); - пользоваться навыками делового общения, проведения собраний и совещаний в коллективе (ПС); - вести диалог с покупателями на профессиональном уровне (WSSS). 			
ОП.08. Правовые основы в профессиональной деятельности	<p>С целью учета требований Распоряжения Правительства РФ от 29.01.2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год».</p> <p>В соответствии с Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов, рекомендованных Письмом Министерства образования и науки РФ от 03.08.2015г. № 08-1189.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о формировании личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону; - выявлять обстоятельства, способствующие преступности, в том числе коррупции. 	6	2	2
ОП.12. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. Profil.UM)	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с решением Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilLUM»).</p> <p>В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируется региональная компетенция:</p> <p>РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки</p>	72	18	18

	<p>и реализации предпринимательских бизнес – идей.</p> <p>SK 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.</p> <p>SK 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.</p> <p>SK 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.</p> <p>SK 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.</p> <p>SK 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов</p> <p>SK 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений</p> <p>SK 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.</p> <p>SK 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.</p> <p>SK 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).</p> <p>SK 10. Владеет техниками активных продаж.</p> <p>SK 11. Умеет определять степень результативности продаж.</p> <p>SK 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.</p> <p>SK 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.</p> <p>SK 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.</p> <p>ЦК 01 Командная работа</p> <p>ЦК 02 Самоорганизация при решении задач</p> <p>ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики</p> <p>ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией</p> <p>ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений</p>			
<p><i>ОП.13. Цифровая экономика</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04.06.2019 г. №7.</p>	<p>54</p>	<p>18</p>	<p>18</p>

	<p>В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:</p> <p>РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.</p> <p>ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде</p> <p>ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности</p> <p>ККЦЭ 3. Креативное мышление</p> <p>ККЦЭ 4. Управление информацией и данными</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия цифровой экономики; – базовые понятия ключевых цифровых технологий; – основы правового регулирования вопросов использования и внедрения цифровых технологий; – государственную политику, направленную на цифровизацию экономики, роли региональных органов власти и органов местного самоуправления в развитии цифровой экономики; – виды и структуру бизнес-планов; – этапы составления бизнес-план. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса; – применять современные экономико-математические методы; – составлять бизнес-план. 			
<p><i>ОП.14. Основы финансовой грамотности</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг., утвержденной Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.09.2017 г. № 2039-р.</p> <p>В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации программы курса в общеобразовательных организациях</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экономические явления и процессы общественной жизни; 	<p>54</p>	<p>18</p>	<p>18</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит и кредит; - накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; - расчетно-кассовые операции; - хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); 			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; - использовать банковские карты, электронные деньги; - пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; - выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом. 			
<p><i>ОП.15 Основы проектной деятельности</i></p>	<p>Учебная дисциплина ОП.19 Основы проектной деятельности включена в учебный план с целью учета региональных требований работодателей к изучению процесса организации проектной деятельности в отрасли.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы теории речевой коммуникации, правила организации речевой деятельности в соответствии с конкретными ситуациями общения; - факторы, влияющие на самоорганизацию и самообразование в области профессиональной деятельности; 	54	18	18

	<p>– жизненный цикл проектов.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устанавливать речевой контакт и обмениваться информацией с членами коллектива; – планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов анализа, оценивать и прогнозировать последствия своей социальной и профессиональной деятельности; – проводить сбор и анализ данных для решение проектной задачи, прототипирования, макетирование, тестирования разработки; – разрабатывать отчетную документацию и проводить финальную презентацию проекта 			
<i>ОП.16. Защита прав потребителей</i>	<p>Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с региональными требованиями работодателей к применению положений Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ТР).</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – права потребителей; – права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца); – ответственность изготовителя (исполнителя, продавца); – функции Федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – работать с нормативно-правовыми актами, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, судебными материалами; – применять правовые нормы законодательства в области защиты прав потребителей при решение производственных ситуаций 	54	18	18
<i>ОП.17. Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты</i>	<p>Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек).</p> <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию; – продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям. <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и технологии расчетов с потребителями. <p>Уметь:</p>	54	18	18

	<ul style="list-style-type: none"> – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию 			
<i>ОП. 18. Практикум по компетенции «Хлебопечение»</i>	<p>Учебная дисциплина введена в учебный план на основании комплекта оценочной документации № 1.1–1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл).</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки; – отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве изделий; – работать согласно заданным тематикам; – профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях; – разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант, в том числе, соответствующие пожеланиям и заказу клиента; – разрабатывать рецепты для производства хлебобулочных изделий, сладких и витаминизированных продуктов таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт; – смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства; – создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены; – применять разнообразные техники формования теста; – проявлять креативность при формовании теста согласно заказу клиента; – производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки; – применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий; 	165	14	96

	<ul style="list-style-type: none"> – прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба; – заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба. 			
<p><i>ОП. 19. Практикум по компетенции «Кондитерское дело»</i></p>	<p>Учебная дисциплина введена в учебный план на основании комплекта оценочной документации № 1.1-1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (ДЭ-КД).</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы работать в рамках данной темы; – следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений; – предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию; – профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований; – заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита; – изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений; – изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.; – изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями; – обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов; – эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета; – эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи; – темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины; – работать с темным, молочным и белым шоколадом; 	138	12	80

	<ul style="list-style-type: none"> – изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки; – изготавливать и эффективно применять ганаш; – стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке; – хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество; – изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад; – с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами; – изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций; – создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки; – создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой; – изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.; – использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей; – использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм; – эффективно работать в сжатые сроки, – вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.); – визуализировать и изготовить изделие согласно изображению; 			
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – вручную изготовить формы нужного размера и массы; – окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей; – при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы; – создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции; – обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей 			
<p><i>ОП.20 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира/ ОП.20 Декорирование тортов/ ОП.20 Технологии приготовления итальянской пасты/ ОП.20 Пироги в национальных кулинариях</i></p>	<p>Учебная дисциплина ОП.20 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (3.3.1. Трудовая функция. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря) (ПС-Пек), в соответствии со спецификацией стандарта WORLD SKILLS по компетенции «Хлебопечение» (WSSS).</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь (ПС-Пек); – правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей (ПС-Пек); – ассортимент и товарные характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру (WSSS); – формы, традиционно используемые для известных во всем мире изделий (WSSS). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей (WSSS); – расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий (WSSS); 	54	12	24

	<ul style="list-style-type: none"> - смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства (WSSS); - применять технологии выпечки праздничного хлеба (ПС-Пек) - создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены (WSSS); - применять разнообразные техники формования теста (WSSS); - производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки (WSSS). <p>Учебная дисциплина ОП.20 Декорирование тортов введена в соответствии с презентационной компетенцией «Декорирование тортов» конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью Абилимпикс (А).</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разновидность пищевых красителей; - различные материалы декорирования, особенности тепловых обработок, темперирования; - технологию приготовления разнообразных видов паст; - классификацию и область применения инструментов для лепки и моделирования; - различные методы и способы декорирования и подачи кондитерских изделий. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с различными видами декора: шоколадом, изомальтом, айсингом и глазурью; - грамотно подбирать цветовую палитру красителей; - работать с различными видами технических средств: кондитерскими паллетами разной формы и размеров, скребками прямыми и фигурными. <p>Иметь навык работы со сложными техническими средствами: аэрографом, компрессором, блендером.</p> <p>Учебная дисциплина ОП.20 Технологии приготовления итальянской пасты включена в учебный план с целью учёта требований работодателей.</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды (формы) итальянской пасты. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с конкретным оборудованием и приспособлениями для приготовления пасты. 			
--	--	--	--	--

	<p>Учебная дисциплина ОП.20 Пироги в национальных кулинариях введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (3.3.1. Трудовая функция Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря) (ПС-Пек); Конкурсного задания Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс 2020» по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» (Союз «Ворлдскиллс Россия») (А); Технического описания компетенции «Хлебопечение» (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.) (WS).</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Особенности приготовления национальной хлебобулочной продукции (ПС); <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить дрожжевое тесто опарным и безопасным способом (А); – готовить полусдобное и сдобное тесто (А); – готовить различные фарши (начинки) из: белокочанной капусты, картофеля, фруктов, ягод, мяса, сыра (А); – применять разнообразные техники формования теста (WS); – использовать различные виды теста, изготавливать сладкие и гастрономические хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пиццу (WS); – применять технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой (WS); – презентовать (подавать) пироги (А). 			
<p><i>ОП.21. Основы хлебопечения</i></p>	<p>В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей и Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (ПК-Пек).</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p>	<p>120</p>	<p>20</p>	<p>60</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; – поддержания в чистоте и порядке рабочего места; – проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; – приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; – процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять хлебобулочную продукцию. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; – требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; – назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; – технологии приготовления хлебобулочной продукции; – правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства; – требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; – безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; – аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции 			
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте в хлебобулочном производстве; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. 			
<i>ОП.21 Основы кондитерского мастерства</i>	<p>В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей и Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н (ПК-К).</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; – назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; – правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского производства; – замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; – процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; – безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте 			
МДК 02.01. Технология производства хлеба и	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей и Профессионального	135	46	54

хлебобулочных изделий	стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек).			
	Обучающийся должен знать: – способы организации питания, в том числе диетического (ПС); – правила порционирования, оформления, подачи и презентации диетических блюд хлебобулочного производства (ПС); – технологию изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения (ТР). Уметь: – рассчитывать производственное рецептуры хлебобулочного изделия для лечебного питания (ТР); – выпекать хлебобулочные изделия для профилактического питания (ТР).	36	12	14
	Обучающийся должен знать: – основы планирования технологического процесса производства (ТР). Уметь: – рассчитывать технологический план хлебопекарного производства: рассчитывать запасы сырья и площади для его хранения, суточный расход сырья; рассчитывать технологическое оборудование; рассчитывать производственные рецептуры и параметры технологического процесса (ТР).	69	18	34
	Обучающийся должен знать: – ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлебных консервов (ТР). Уметь: – Организовать технологический процесс изготовления хлебных консервов (ТР).	30	16	6
МДК 03.01. Технология производства сахаристых и кондитерских изделий	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей (ТР).	81	32	24
МДК 03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий	Обучающийся должен знать: – технологию производства кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения. Уметь: – рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и	45	24	6

	шоколадного производства лечебно-профилактического назначения; – рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения.			
	Обучающийся должен знать: – методику ведения расчета технологического плана производства сахаристых кондитерских изделий; – основы планирования технологического процесса производства. Уметь: – рассчитывать запасы сырья и площади для его хранения; – рассчитывать параметры технологического процесса; – рассчитывать количества материалов и тару для хранения готовой продукции; – рассчитывать потребности сырья по ассортименту на смену; – рассчитывать рабочую рецептуру на изделия без обрезков и с обрезками.	36	8	18
<u>Дисциплины по выбору:</u> <i>МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь / МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер</i>	Междисциплинарный курс включен в учебный план в соответствии с Приложением к ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программ подготовки специалистов среднего звена». Междисциплинарный курс включен в учебный план с целью реализации требований Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек), с учётом комплектов оценочной документации № 1.1-1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл). В процессе освоения профессионального модуля у обучающегося формируются профессиональные компетенции: ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия	255	62	108

	<p>ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек); – контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек); – составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции (ПС-Пек); – замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек); – выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий и их презентации (ПС-Пек). <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания (ХАССП; ДЭ-Хл); – требования к качеству, срокам, условиям хранения (ПС-Пек), порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек); – технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек); – способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства и кулинарной продукции (ПС-Пек); – рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек); – нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов (ПС-Пек); – правила составления меню, заявок на продукты (ПС-Пек); – виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, 			
--	--	--	--	--

	<p>технические характеристики и условия его эксплуатации (ПС-Пек);</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке (ПС-Пек); – технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции (ПС-Пек); – требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты (ПС-Пек); – принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям (ПС-Пек). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек); – применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек); – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек); – применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек); – определять дефекты теста (ПС-Пек); – оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек); – соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек); – применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек); – соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек); – оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек); – работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания – ХАССП (ДЭ-Хл); 			
--	---	--	--	--

	<p>– готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);</p> <p>– кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>– составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).</p> <p>Междисциплинарный курс МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер включен в учебный план в соответствии с Приложением к ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программ подготовки специалистов среднего звена».</p> <p>Междисциплинарный курс включен в учебный план с целью реализации требований Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н (ПС-К).</p> <p>В процессе освоения профессионального модуля у обучающегося формируются профессиональные компетенции:</p> <p>ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе</p> <p>ПК.6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>ПК.6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; – проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; – подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; – изготовления кондитерской и шоколадной продукции; 			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – презентации кондитерской и шоколадной продукции; – приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию; – упаковки готовой продукции <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; – рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; – требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; – правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; – методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; – назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; – правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; – принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; – замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; 			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; – процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; – порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; – безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; – реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; – аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; – презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию; – соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе 			
Итого:		1350	326	574

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

Рабочая программа ОГСЭ.01 Основы философии (приложение 2)

Рабочая программа ОГСЭ.02 История (приложение 3)

Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык) (приложение 4.1)

Рабочая программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык) (приложение 4.2)

Рабочая программа ОГСЭ.04 Физическая культура (приложение 5)

Рабочая программа *ОГСЭ.05 Психология общения* (приложение 6)

Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла:

Рабочая программа ЕН.01 Математика (приложение 7)

Рабочая программа ЕН.02 Экологические основы природопользования (приложение 8)

Рабочая программа ЕН.03 Химия (приложение 9)

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

Рабочая программа ОП.01 Инженерная графика (приложение 10)

Рабочая программа ОП.02 Техническая механика (приложение 11)

Рабочая программа ОП.03 Электротехника и электронная техника (приложение 12)

Рабочая программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (приложение 13)

Рабочая программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов (приложение 14)
Рабочая программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности (приложение 15)
Рабочая программа ОП.07 Метрология и стандартизация (приложение 16)
Рабочая программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности (приложение 17)
Рабочая программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (приложение 18)
Рабочая программа ОП.10 Охрана труда (приложение 19)
Рабочая программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности (приложение 20)
Рабочая программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности (*Расширяем горизонты. ProfilUM*) (приложение 21)
Рабочая программа ОП.13 Цифровая экономика (приложение 22)
Рабочая программа ОП.14 Финансовая грамотность физических лиц (приложение 23.1)
Рабочая программа ОП.14 Финансовая грамотность юридических лиц (приложение 23.2)
Рабочая программа ОП.15 Основы проектной деятельности (приложение 24)
Рабочая программа ОП.16 Защита прав потребителей (приложение 25)
Рабочая программа ОП.17 Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты (приложение 26)
Рабочая программа ОП.18 Практикум по компетенции «Хлебопечение» (приложение 27)
Рабочая программа ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело» (приложение 28)
Рабочая программа ОП.20 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира (приложение 29.1)
Рабочая программа ОП.20 Декорирование тортов (приложение 29.2)
Рабочая программа ОП.20 Технологии приготовления итальянской пасты (приложение 29.3)
Рабочая программа ОП.20 Пироги в национальных кулинариях (приложение 29.4)
Рабочая программа ОП.21 Основы хлебопечения (приложение 30.1)
Рабочая программа ОП.21 Основы кондитерского мастерства (приложение 30.2)
Рабочие программы профессиональных модулей:
Рабочая программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (приложение 31.1)
Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика (приложение 31.2)
Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 31.3)
Рабочая программа ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий (приложение 32.1)
Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика (приложение 32.2)
Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 32.3)
Рабочая программа ПМ.03 Производство кондитерских изделий (приложение 33.1)
Рабочая программа УП 03.01 Учебная практика (приложение 33.2)
Рабочая программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 33.3)
Рабочая программа ПМ.04 Технология производства макаронных изделий (приложение 34.1)
Рабочая программа УП 04.01 Учебная практика (приложение 34.2)
Рабочая программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 34.3)
Рабочая программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (приложение 35.1)
Рабочая программа УП 05.01 Учебная практика (приложение 35.2)
Рабочая программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 35.3)

Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь (приложение 36.1.1)
Рабочая программа УП 06.01 Учебная практика (приложение 36.1.2)
Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности)
(приложение 36.1.3)
Рабочая программа ПМ.06 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер (приложение
36.2.1)
Рабочая программа УП 06.01 Учебная практика (приложение 36.2.2)
Рабочая программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности)
(приложение 36.2.3)
Рабочая программа ПДП Производственная практика (преддипломная) (приложение 37)

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация ППССЗ осуществляется ГАПОУ ТО «ТКПСТ» на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Перед началом разработки ППССЗ колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- определил для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессии согласно приложению к ФГОС СПО, выбор одной из которых осуществляет обучающийся самостоятельно: 16476 Пекарь/ 112901 Кондитер;

- ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;

- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулировал требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- в целях реализации компетентностного подхода предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

ГАПОУ ТО «ТКПСТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- инженерной графики;
- технической механики;
- технологии изготовления хлебобулочных изделий;
- технологического оборудования хлебопекарного производства;
- технологии производства макарон;

технологического оборудования макаронного производства;
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
микробиологии, санитарии и гигиены;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Мастерские:

по компетенции «Хлебопечение»;
по компетенции «Кондитерское дело».

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3. Информационное обеспечение обучения

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждом 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Организация практики

При реализации ОПОП ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Порядок организации и проведения практики обучающихся определяется Положением о практике обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Программы практик разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры. Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ОПОП ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль подразумевает регулярную проверку уровня освоения обучающимися содержания дисциплины (междисциплинарного курса, вариативного курса) и способствует успешному овладению учебным материалом, умениями и компетенциями в разнообразных формах аудиторной работы, и в процессе внеаудиторной подготовки (домашнее задание, самостоятельное изучение и т.п.). Текущий контроль предполагает оценку результатов усвоения обучающимися определенной темы или раздела программы.

При планировании и осуществлении текущего контроля педагоги колледжа отдают предпочтение практическим методам педагогического контроля, позволяющим максимально приблизить содержание контрольных заданий и процедуру их выполнения к условиям будущей профессиональной деятельности.

Уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах: 5 – отлично; 4 – хорошо; 3 – удовлетворительно; 2 – неудовлетворительно.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП СПО.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968.

Программа ГИА разрабатывается ведущей предметно-цикловой комиссией по специальности и утверждается директором колледжа после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета. Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации; - сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- тематику и объем ВКР;
- необходимые материалы для выполнения ВКР;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 30.1
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.21 ОСНОВЫ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 373, требований работодателей и Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.21 Основы хлебопечения является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Обучающийся должен иметь практический опыт:

- подготовки к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержания в чистоте и порядке рабочего места;
- проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять хлебобулочную продукцию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часов; самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.21 Основы хлебопечения	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей и Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н	120	20	60

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	80
в том числе:	
практические занятия	60
лабораторные работы	
Самостоятельная работа обучающегося	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.21 Основы хлебопечения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Подготовка кондитерского сырья к производству		5	
Тема 1.1. Введение в профессию. Требование к основному и дополнительному виду сырья	Содержание учебного материала	2	2
	Требования, предъявляемые к современному кондитеру.		
	Инвентарь, оборудование, правила эксплуатации и санитарные требования. Рабочее место кондитера.		
	Виды основного и дополнительного сырья. Условия хранения сырья.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составить таблицу по основному и дополнительному сырию Составить таблицу по оборудованию и правилам эксплуатации	4	-
Тема 1.2. Приготовление теста	Приготовление теста опарным и безопарным способом	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Составить таблицу с проблемами (даны), причинами и решениями в работе с		
	Практическая работа обучающихся		
	Практическая работа № 1. Приготовление теста опарным и безопарным способом и различные виды хлебных изделий(батон,халы,калачи,сайки)	6	-
Тема 1.3. Пряности и пищевые добавки (пищевые ароматизаторы, пищевые кислоты, красители). Разрыхлители.	Содержание учебного материала	2	2
	Пряности. Хранение, подготовка к использованию		
	Пищевые добавки. Классификация, хранение, использование.		
	Разрыхлители. Виды биологических и химических разрыхлителей. Способы механического разрыхления.		
	Правила выбора и варианты сочетания ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий. Правила взаимозаменяемости сырья.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составить таблицу с видами и характеристиками пищевых добавок (натуральные, искусственные и т.д.) Мифы о дрожжах. (термофильные дрожжи, правда ли, что дрожжи неблагоприятно сказываются на здоровье человека и т.д.)		
Раздел 2. Приготовление ржаного теста.			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	2
	Дозирование сырья		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами и изделий из него.	Виды ржаного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления ржаного теста.	4	-
	Основные способы приготовления ржаного теста. Приготовление ржаного теста на густых и жидких заквасках		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составление таблиц – рецептуры ржаного теста		
	Дефекты при изготовлении ржаного теста причины их возникновения и способы устранения.		
	Практическая работа обучающихся		
Тема 2.2. Виды и технологии приготовления фаршей и начинок.	Практическая работа № 2. Приготовление хлеба бородинского, столового, дарницкого	6	-
	Содержание учебного материала	2	2
	Виды фаршей, требования к качеству, дефекты, причины возникновения и способы устранения.		
	Фруктовые начинки		
	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства	4	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составление таблиц – рецептуры фаршей и начинок. (Сырье/масса для приготовления. Переложение рецептов в табличный вид)		
Практическая работа обучающихся			
Практическая работа № 3. Приготовление фаршей и начинок	6	-	
Раздел 3. Приготовление теста для хлебобулочных изделий различными способами			
Тема 3.1. Виды сдобного пшеничного теста их сравнительная характеристика и особые приемы приготовления пшеничного теста.	Содержание учебного материала	2	2
	Способы приготовления теста для булочных и сдобных изделий.		
	Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Составление технологических схем приготовления бисквитных изделий		
	Практическая работа обучающихся.	6	-
Практическая работа № 4. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки			
Тема 3.2. Полуфабрикаты воздушный, вафельный и из блинчатого теста.	Содержание учебного материала	2	2
	Воздушный полуфабрикат – виды воздушных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Вафельный полуфабрикат – виды вафельных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Полуфабрикат из блинчатого теста – технология приготовления, требования к качеству.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическая работа обучающихся.		
	Практическая работа № 5. Приготовление воздушного и вафельного полуфабрикатов и изделий из них.	6	-
Тема 3.3. Заварной, миндальный и пряничный полуфабрикаты	Содержание учебного материала		
	Заварной полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Миндальный полуфабрикат – виды миндальных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения	2	2
	Пряничный полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Составление технологических схем приготовления заварных изделий	4	-
	Составление технологических схем приготовления пряничных изделий.		
	Практическая работа обучающихся.		
	Практическая работа № 6. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.	12	-
	Практическая работа № 7. Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него.		
Тема 3.4. Крошковый и слоеный полуфабрикаты. Полуфабрикаты на основе сахарного и тюлипного теста. Выпеченные полуфабрикатов на основе промышленных смесей.	Содержание учебного материала		
	Крошковый полуфабрикат – виды крошковых полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Слоеный полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения	2	2
	Полуфабрикаты из сахарного теста – технология приготовления, требования к качеству.		
	Полуфабрикаты из тюлипного теста – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Создание эскиза для отделки бортовых сторон торта или пирожного с использованием тюлипного теста и бисквита «Джаконда»	2	-
	Доклад на тему «Полуфабрикаты на промышленных смесях»		
	Практическая работа обучающихся.		
	Практическая работа № 8. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.		
Практическая работа № 9. Приготовление полуфабрикатов на основе тюлипного теста и применение тюлипного теста для приготовления отделочного бисквитного полуфабриката «Джоконда» (на основе разработанных самостоятельно эскизов).	12	-	
Раздел 4. Приготовление сложных кондитерских изделий.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 4.1. Праздничные торты и сложные пряничные изделия	Содержание учебного материала	2	2
	Этапы сооружения, правила монтажа, способы крепления. Виды и формы.		
	Оценка качества и хранение сложных кондитерских изделий.		
	Практическая работа обучающихся. Практическая работа № 10. Сооружение сложных пряничных изделий. Дифференцированный зачет.	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		120	

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета Технологии производства кондитерских сахаристых изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебной литературы;
- наглядные пособия, плакаты, муляжи.
- комплект бланков технологической документации;
- учебные фильмы, слайды.

Мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенная оборудованием:

- аппарат шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- блендер ручной Braun 4200-MQ9005X;
- весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5;
- машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30;
- микроволновая печь;
- миксеры планетарные;
- плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 3,5;
- тестомесильные машины;
- шкафы пекарские;
- шкафы расстоечные;
- шкафы холодильные;
- шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 478 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительная литература:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-10
безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-10
аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте в хлебобулочном производстве;	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-10
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-10
Знания:	
рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;	Оценка результатов устного опроса по темам разделов 1-4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; технологии приготовления хлебобулочной продукции;	Оценка результатов устного опроса по темам разделов 1-4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации
правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	Оценка результатов устного опроса по темам разделов 1-4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	- сознательно относится к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-10 и

к ней устойчивый интерес		результативности выполнения самостоятельной работы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - использует современные научные методы и способы решения профессиональных управленческих задач; - составляет план работы на краткосрочный и среднесрочный периоды 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-10 и результативности выполнения самостоятельной работы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует и оценивает ситуацию и несет за них персональную ответственность 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-10 и результативности выполнения самостоятельной работы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения производственных задач; - осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения самостоятельных заданий 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-10 и результативности выполнения самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-10 и результативности выполнения самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - работает в коллективе и команде эффективно - общается с коллегами и руководством эффективно 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-10 и результативности выполнения самостоятельной работы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - берет на себя ответственность за работу членов команды - берет на себя ответственность за результат выполнения заданий 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-10 и результативности выполнения самостоятельной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития - Занимается самообразованием - осознанно планирует повышение квалификации 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-10 и результативности выполнения самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-10 и результативности выполнения самостоятельной работы

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение
к ОПОП ППСЗ3 по специальности
19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий



СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

20 *10* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373, с целью реализации требований работодателей и Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель

Кугаевская Юлия Михайловна, преподаватель

Константинова Гульнара Ташплатовна, мастер производственного обучения

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида деятельности: Производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПРК.2.5. Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения

ПРК.2.6. Рассчитывать технологический план хлебопекарного производства

ПРК.2.7. Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- *рассчитывать запасы сырья и площади для его хранения, суточный расход сырья;*
- *рассчитывать технологическое оборудование;*
- *рассчитывать производственные рецептуры и параметры технологического процесса;*
- знать:
 - требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
 - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
 - основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
 - ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
 - сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
 - способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
 - методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
 - правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
 - понятие «унифицированные рецептуры»;
 - назначение, сущность и режимы операций разделки;
 - требования к соблюдению массы штучных изделий;
 - сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
 - режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
 - виды технологических потерь и затрат на производстве;
 - нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
 - причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
 - понятие «выход хлеба»;
 - способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;
 - способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
 - виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
 - правила безопасной эксплуатации оборудования;
 - правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;
 - *ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлебных консервов;*
 - *технологии изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения;*
 - *основы планирования технологического процесса производства.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –637 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки студента – 385 часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 266 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 117 часов;
 - консультации – 2 часа;
- учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 180 часов.

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

Междисциплинарный курс	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
МДК 02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	В междисциплинарный курс включены часы с целью реализации требований работодателей и Профессionalного стандарта Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (ПС-Пек).	135	46	54

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
<i>ПРК.2.5</i>	<i>Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения</i>
<i>ПРК.2.6</i>	<i>Рассчитывать технологический план хлебопекарного производства</i>
<i>ПРК.2.7</i>	<i>Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов</i>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультация	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4 ПРК 2.5 ПРК 2.6 ПРК 2.7	МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	385	266	114	20	117	-	2		
ПК 2.1. ПК 2.2.	УП. 03.01 Учебная практика, часов	72							72	
ПК 2.3. ПК 2.4 ПРК 2.5 ПРК 2.6 ПРК 2.7	ПП.03.01 Производственная практика	180								180
	Всего:	637	266	114	20	117	-	2	72	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов		Уровень освоения
		всего	в т. ч. с использованием электронного обучения	
1	2	3	4	5
МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		408		
Раздел 1. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		134		
Тема 1.1. Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	2		
	1 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Требования стандартов к качеству сырья	2	20 минут	2
	Практические занятия	2		-
	1 Органолептическая оценка основного сырья			
	Самостоятельная работа	14		
	1 Работа с нормативно-технической документацией	10		
	2 Подготовка сообщения на тему «Правила получения декларации на выработку хлебобулочных изделий»	4		
Тема 1.2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	10		
	1 Замес и образование теста. Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе.	2		2
	2 Понятие об «унифицированной» и производственной рецептурах. Методика расчета производственных рецептур.	2		
	3 Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при брожении теста. Приготовление жидких дрожжей.	2		
	4 Способы приготовления пшеничного и ржаного теста.	2	20 минут	
	5 Разделка теста, формование и расстойка тестовых заготовок.	2		
	Практические занятия	22		
	1 Приготовление пшеничного теста безопасным способом.	4	20 минут	-
	2 Приготовление теста традиционным опарным способом.	4		
	3 Приготовление теста на большой густой опаре.	4		
	4 Приготовление теста на жидкой опаре.	4		
	5 Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры. Расчет температуры воды для замеса полуфабрикатов (теста, опары)	2		
	6 Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.	2		
	7 Расчет массы тестовой заготовки.	2		

	Самостоятельная работа	24		
	1 Работа с учебной литературой. Решение задач.	4		
	2 Вычерчивание технологических схем приготовления жидких дрожжей	4		
	3 Вычерчивание технологических схем приготовления теста традиционным опарным способом для формового хлеба.	4		
	4 Вычерчивание технологических схем приготовления теста на жидкой опаре для подового хлеба.	4		
	5 Вычерчивание технологических схем приготовления теста на жидкой закваске.	4		
	6 Вычерчивание технологических схем приготовления теста на густой закваске и заварке для хлеба «Бородинского»	4		
Тема 1.3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	24		
	1 Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке	2	1	2
	2 Понятие «Упек», режимы выпечки хлебобулочных изделий. Хлебные формы для выпечки хлеба.	2		
	3 Хранение хлеба. Изменение качества хлеба при его хранении.	2		
	4 Выход хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину выхода хлеба.	2		
	5 Методы улучшения качества хлеба.	4		
	6 Дефекты и болезни хлебобулочных изделий.	2		
	7 Качество хлебобулочных изделий.	6		
	8 Ассортимент хлебобулочных изделий.	2		
	9 Планирование и организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	8	2	
Практические занятия	18			
1 Определение качества готовой продукции органолептическим методом.	2		-	
2 Методы определения физико-химических показателей качества готовых хлебобулочных изделий.	2			
3 Расчет производственных рецептур.	4			
4 Упек, факторы на него влияющие, пути снижения упека.	2			
5 Расчет потерь и затрат сырья на отдельных стадиях технологического процесса.	4			
6 Расчет фактического выхода хлеба, экономии и перерасхода муки.	4			
Самостоятельная работа	12			
	Работа с учебной литературой, электронными ресурсами. Решение задач.			
<i>Раздел 2. Производство хлебных консервов</i>		<i>54</i>		
<i>Тема 2.1. Производство бараночных изделий</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>8</i>		
	<i>1 Технология приготовления бараночных изделий</i>	<i>4</i>		<i>2</i>

	2	Аппаратурно-технологическая схема линии по приготовлению сушек.	4		
	Практические занятия		8		-
	1	Определение качества готовой продукции органолептическим методом.	2		
	2	Методы определения физико-химических показателей качества готовых бараночных изделий.	2		
	3	Расчет производственных рецептур.	2		
	4	Аппаратурно-технологическая схема линии по приготовлению бараночных изделий. Решение производственных задач	2		
	Самостоятельная работа		4		-
	1	Составление технологической схемы приготовления бараночных изделий.	4		
Тема 2.2. Производство сухарных изделий	Содержание учебного материала		6		
	1	Технология приготовления сухарных изделий	4	15 минут	2
	2	Аппаратурно-технологическая схема линии по приготовлению сухарных изделий	2		
	Практические занятия		8		
	1	Определение качества готовой продукции органолептическим методом.	2		-
	2	Методы определения физико-химических показателей качества готовых сухарных изделий.	2		
	3	Расчет производственных рецептур.	2		-
	4	Аппаратурно-технологическая схема линии по приготовлению сухарных изделий. Решение производственных задач	2		
	Самостоятельная работа		4		-
	1	Составление технологической схемы приготовления сухарей сдобных	4		
Тема 2.3. Производство соломки	Содержание учебного материала		6		
	1	Технология приготовления соломки	2		2
	2	Аппаратурно-технологическая схема линии по приготовлению соломки.	4		
	Практические занятия		6		
	1	Определение качества готовой продукции органолептическим методом. Методы определения физико-химических показателей качества готовой соломки.	2		-
	2	Расчет производственных рецептур.	2		-
	3	Аппаратурно-технологическая схема линии по приготовлению соломки	2		
	Самостоятельная работа		4		-
	1	Составление технологической схемы приготовления соломки	4		
Раздел 3. Технология изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения			76		
Тема 3.1. Пищевая ценность хлеба и ее повышение	Содержание учебного материала		6		
	1	Пищевая ценность хлеба.	4		2
	2	Способы повышения пищевой ценности хлеба	2		
	Практические занятия		4		

	1	Решение производственных задач	4		-
		Самостоятельная работа	4		
	1	Подготовить сообщение «Пищевая ценность хлеба и ее повышение»	4		-
Тема 3.2. Новые виды сырья для производства изделий лечебно – профилактического назначения		Содержание учебного материала	14		
	1	Комплексные добавки для ржаных сортов хлеба	4		2
	2	Комплексные зерновые смеси, применение, особенности использования	4		
	3	Витаминизированные добавки и БАДы, особенности приготовления теста	6		
		Практические занятия	10		
	1	Органолептическая оценка сырья	2		-
	1	Расчет количества добавок на замес теста	4		-
	2	Расчет производственных рецептур	4		
		Самостоятельная работа	10		
	1	Разработка нового вида изделий профилактического назначения.	10		
Тема 3.3. Диетические хлебобулочные изделия		Содержание учебного материала	8		
	1	Хлебобулочные изделия для лечебного питания	4		2
	2	Хлебобулочные изделия для профилактического питания	4		
		Практические занятия	12		
	1	Выпечка хлебобулочных изделий для профилактического питания	6		-
	2	Расчет производственной рецептуры хлебобулочного изделия для лечебного питания	2		-
	3	Составление технологических схем приготовления диетических хлебобулочных изделий.	2		
	4	Решение производственных задач	2		
		Самостоятельная работа	8		
	1	Подготовить реферат по теме «Хлебобулочные изделия для лечебного питания»	4		
	2	Подготовить презентацию по теме «Хлеб и хлебобулочные изделия для профилактического питания»	4		
	Раздел 4. Технологическое оборудование хлебопекарного производства			52	
Тема 4.1 Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству		Содержание учебного материала	4		2
	1	Оборудование для механического и пневматического транспортирования сырья	2		
	2	Оборудование, машины и агрегаты для подготовки сырья к производству	2		
		Самостоятельная работа	4		
	2	Подготовить сообщение «Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству»	4		-
Тема 4.2 Оборудование для дозирования компонентов и приготовления теста		Содержание учебного материала	6		2
	1	Дозаторы, дозировочные станции муки и жидких компонентов. Установка для дозирования заквасок.	2		

	2	Тестоприготовительные машины и агрегаты периодического и непрерывного действия.	2		
	3	Оборудование для выгрузки теста.	2		
		Самостоятельная работа	4		
	1	Подготовить сообщение «Оборудование для дозирования компонентов и приготовления теста»	4		-
Тема 4.3 Оборудование для деления, формования и расстойки тестовых заготовок		Содержание учебного материала	6		2
	1	Тестоделительные и округлительные машины.	2		
	2	Закаточные машины и машины для формования заготовок специальных сортов.	2		
	3	Конвейерные шкафы расстойки и механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок.	2		
		Самостоятельная работа	4		
	1	Подготовить презентацию «Оборудование для деления, формования и расстойки тестовых заготовок»	4		-
Тема 4.4 Хлебопекарные печи		Содержание учебного материала	6		2
	1	Печи тупикового и туннельного типа	2		
	2	Расстойно-печные агрегаты	2		
	3	Печи камерного типа	2		
		Самостоятельная работа	4		
	1	Подготовить реферата «Хлебопекарные печи»	4		-
Тема 4.5 Поточные линии хлебопекарного производства		Содержание учебного материала	4		2
	1	Линии выработки формового хлеба и подовых изделий	2		
	2	Линии выработки мелкоштучных изделий и специальных сортов хлебобулочных изделий.	2		
		Самостоятельная работа	4		
	1	Подготовка презентации «Линии выработки формового хлеба и подовых изделий»	2		-
	2	Подготовка презентации «Линии выработки мелкоштучных изделий и специальных сортов хлебобулочных изделий».	2		-
Тема 4.6 Оборудование хлебохранилищ и экспедиций.		Содержание учебного материала	2		2
	1	Оборудование для транспортирования и сортировки продукции. Хлебоукладочные агрегаты	2		
		Самостоятельная работа	4		
	1	Подготовка сообщения «Оборудование хлебохранилищ и экспедиций»	4		-
Раздел 5. Расчет технологического плана хлебопекарного производства			72		
Тема 5.1. Планирование технологического процесса производства		Содержание учебного материала	4		
	1	Планирование технологического процесса производства.	4		2

Тема 5.2. Расчет запасов сырья и площадей для его хранения	Содержание учебного материала		4		2	
	1	Расчет запасов сырья и площадей для его хранения	4			
	Практические занятия		4			-
	1	Расчет суточного расхода сырья.	2			
	2	Расчет запасов сырья и площадей для их хранения.	2			
	Самостоятельная работа		8			
1	Произвести расчет запасов сырья по заданию	8				
Тема 5.3. Расчет технологического оборудования	Содержание учебного материала		4		2	
	1	Последовательность расчета технологического оборудования, его особенности.	4			
	Практические занятия		16			-
	1	Расчет емкости склада для бестарного хранения муки	2			
	2	Вычерчивание схемы склада БХМ	2			
	3	Расчет количества оборудования для бестарного хранения основного и дополнительного сырья	2			
	4	Расчет оборудования цеха жидких полуфабрикатов	2			
	5	Расчет оборудования для приготовления теста	2			
	6	Расчет оборудования для разделки теста	2			
	7	Расчет оборудования для окончательной расстойки и выпечки	2			
	8	Расчет количества оборудования для хранения готовой продукции.	2			
	Самостоятельная работа		4			
1	Подбор оборудования для приготовления и разделки теста	4				
Тема 5.4. Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса	Содержание учебного материала		4		2	
	1	Особенности расчета производственных рецептур с учетом технологических параметров	4			
	Практические занятия		2			-
	1	Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса	2			
	Самостоятельная работа		8			
	1	Произвести расчет количества сырья для приготовления изделия (по заданию)	8			
Содержание учебного материала		4				
Тема 5.5. Выход хлебобулочных изделий	1	Особенности расчета выхода хлеба и хлебобулочных изделий	4		2	
	Практические занятия		2			-
	1	Расчет выхода хлеба и хлебобулочных изделий с учетом затрат и потерь	2			
	Самостоятельная работа		8			
	1	Решение задач по теме «Выход хлеба»	8			
Курсовая работа	Тематика курсовых работ (проектов)		20		-	
	1. Технология приготовления хлеба пшеничного 1 сорта на жидких соленых					

	<p>опарах</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Технология приготовления хлеба пшеничного 1 сорта подового БГО 3. Технология приготовления хлеба пшеничного «Забайкальского» на КМКЗ. 4. Технология приготовления батона нарезного традиционным опарным способом. 5. Технология приготовления хлеба пшеничного 2 сорта формового на жидких соленых опарах. 6. Технология приготовления сдобы «Ярославской» традиционным безопасным способом. 7. Технология приготовления плетенки с маком ускоренным способом 8. Технология приготовления булки «Черкизовской» традиционным опарным способом. 9. Технология приготовления калача «Сибирского» на ЖДФ 10. Технология приготовления хлеба пшеничного 1 сорта безопасным способом с использованием улучшителей 11. Технология приготовления хлеба на сухих смесях. 12. Технология приготовления хлеба ржано-пшеничного «Дарницкого» на жидкой закваске. 13. Технология приготовления хлеба «Бородинского» на густой закваске и заварке. 14. Технология приготовления хлеба «Николаевского» на сухой закваске и заварке. <p>Технология приготовления хлеба «Ново-украинского» на жидкой закваске.</p>			
Консультация	2			
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
Учебная практика	72		-	
<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена. 2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья. 3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба 4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами. 5. Разделка, расстойка и выпечка хлебобулочных изделий. 6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>				
Производственная практика	180			
<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья. 				

2. Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья.			
3. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки.			
4. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов.			
5. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.			
6. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.			
7. Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения.			
8. Приготовление реактивов для осуществления физико-химического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Экзамен квалификационный			
Всего	637		

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)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебных кабинетов:

- технологии изготовления хлебобулочных изделий;
 - технологического оборудования хлебопекарного производства;
- Учебная пекарня.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-методической документации;
- Комплект учебной литературы;
- Наглядные пособия, плакаты, муляжи.
- комплект бланков технологической документации;
- учебные фильмы, слайды;
- набор бланков технологической документации;
- технологическая документация предприятия, оборудования.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование Учебной пекарни:

- Весы настольные электронные ПД
- Тестомесильная машина;
- Тестоделитель-округлитель МАК.PAN X
- Миксеры;
- Расстоечный шкаф;
- Печь конвекционная.

Мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенная оборудованием:

- аппарат шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- блендер ручной Braun 4200-MQ9005X;
- весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5;
- машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30;
- микроволновая печь;
- миксеры планетарные;
- плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5;
- тестомесильные машины;
- шкафы пекарские;
- шкафы расстоечные;
- шкафы холодильные;
- шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

Инструменты: производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки.

Расходные материалы: губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки.

Материально – техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс]- М.: Академия, 2018. - 240 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с.

3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015.

2. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 04.05.2020)

2. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 04.05.2020)

3. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123> (дата обращения 04.05.2020)

4. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011>(дата обращения 04.05.2020)

5. Производство хлеба Режим доступа: <https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba> (дата обращения 04.05.2020)

6. Сырье хлебопекарного производства (презентация) Режим доступа <https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sire-hlebopekarnogo-proizvodstva-1767614.html>

7. StudMed.py Технологические операции по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий (презентация) Режим доступа: https://www.studmed.ru/prezentaciya-tehnologicheskie-operacii-po-prigotovleniyu-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy_677bbf33f8f.html (дата обращения 04.05.2020)

8. Хостинг презентаций. Хлеб и хлебобулочные изделия (презентация) Режим доступа: <https://ppt4web.ru/> (дата обращения 04.05.2020)

9. Этапы производства хлебобулочных изделий (презентация) Режим доступа <http://www.myshared.ru/slide/486429/> (дата обращения 04.05.2020)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Курсовое проектирование выполняется индивидуально каждым студентом в

соответствии с выданным ему заданием равномерно в течение всего семестра обучения. Темы курсовых работ объявляются перед началом курсового проектирования. Для контроля за ходом выполнения курсового проекта предусмотрены консультации для обучающихся в количестве 30 часов (групповые, индивидуальные). Итогом курсового проектирования является публичная защита курсовой работы, которая проводится в конце семестра.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролирует качество сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТами - представляет по результатам контроля рекомендаций для оптимизации технологического процесса - ведет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества сырья) - демонстрирует знания требований стандартов к качеству сырья - демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья согласно ГОСТа 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводит контроль качества полуфабрикатов (жидких дрожжей, опар, заквасок, теста) и технологического процесса - демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий - демонстрирует знания понятия «унифицированные рецептуры» - оформляет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) - демонстрирует знания методов расчета производственных рецептур - проводит расчет производственных рецептур и определяет расход сырья - демонстрирует знания способов приготовления пшеничного теста - подбирает способы приготовления пшеничного теста - демонстрирует знания способов приготовления ржаного теста - подбирает способы приготовления ржаного 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>теста</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания расчета расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса -проводит расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса - ведет процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий - демонстрирует знания назначения, сущности и режимов операций разделки - ведет расчет массы тестовой заготовки - демонстрирует знания сущности процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства - демонстрирует знания способов регулирования скорости брожения полуфабрикатов - подбирает способы замеса теста и режимов его брожения - подбирает операции и режимы разделки и расстойки для различных групп изделий - демонстрирует знания организации работы в дрожжевом отделении - организует работы в дрожжевом отделении - демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве. - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии 	
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания требований стандартов к качеству готовой продукции - контролирует качество готовой продукции; - демонстрирует знания органолептических показателей качества готовой продукции - демонстрирует знания основных методов органолептических испытаний - определяет качество готовой продукции органолептически согласно ГОСТа - демонстрирует знания физико-химических показателей качества готовой продукции - демонстрирует знания физико-химических испытаний - определяет качество готовой продукции физико-химическими способами, представляет по результатам контроля 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>рекомендации для оптимизации технологического процесса</p> <p>- демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>- ведет процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>- демонстрирует знания назначения, сущности и режимов операций разделки</p> <p>- демонстрирует знания требований к соблюдению массы штучных изделий</p> <p>- демонстрирует знания сущности процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке</p> <p>- демонстрирует знания режимов выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента</p> <p>- демонстрирует знания методов расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса</p> <p>- демонстрирует знания видов технологических потерь и затрат на производстве</p> <p>- демонстрирует знания норм расхода сырья и выхода готовых изделий, путей их снижения</p> <p>- демонстрирует знания причин и технологического значения упека и усушки хлеба, мер по их снижению</p> <p>- демонстрирует знания понятия «выход хлеба»</p> <p>- ведет расчет выхода готовых изделий</p> <p>- демонстрирует знания видов дефектов и - болезней хлебных изделий</p> <p>- демонстрирует знания способов укладки, условий и сроков хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий</p> <p>- демонстрирует знания способов сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий</p>	
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>- демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве</p> <p>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p> <p>- демонстрирует знания видов, назначения и принципа действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства</p> <p>- демонстрирует знания принципов проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания правил безопасной эксплуатации оборудования - проводит эксплуатацию и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами - проводит эксплуатацию и обслуживание дозировочной аппаратуры - проводит эксплуатацию и обслуживание оборудования для замеса и брожения теста - проводит эксплуатацию и обслуживание оборудования для выгрузки теста из дрожжей - проводит эксплуатацию и обслуживание оборудования для разделки теста - проводит эксплуатацию и обслуживание оборудования для формования тестовых заготовок - проводит эксплуатацию и обслуживание оборудования для расстойки теста - проводит эксплуатацию и обслуживание хлебопекарных печей - проводит расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий - проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий - проводит эксплуатацию и обслуживание оборудования поточных линий - проводит эксплуатацию и обслуживание оборудования хранилищ и экспедиций - демонстрирует знания охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии 	<p>экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><i>ПРК 2.5. Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов</i></p>	<p><i>- демонстрирует знания ассортимента, рецептуры и способов приготовления хлебных консервов</i></p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p><i>ПРК 2.6.</i> <i>Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения</i></p>	<p><i>- демонстрирует знания технологии изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения</i></p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p><i>ПРК 2.7.</i> <i>Рассчитывать технологический план хлебопекарного производства</i></p>	<p><i>- демонстрирует знания основ планирования технологического процесса производства</i></p> <p><i>- ведет расчет запасов сырья и площади для его хранения, суточного расхода сырья</i></p> <p><i>- ведет расчет технологического оборудования</i></p> <p><i>- ведет расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса</i></p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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	- демонстрирует интерес к будущей профессии	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области тестоведения - оценивает эффективность и качество выполнения работы.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- анализирует и оценивает ситуацию; - принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способен нести за них персональную ответственность;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>- осуществляет поиск информации, для принятия эффективного решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития;</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- использует ИКТ для извлечения и реализации новой информации, применяет ее в профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- выстраивает доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешение конфликтных ситуаций</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды</p>	<p>- демонстрирует ответственное отношение к работе членов команды и</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

(подчинённых), результат выполнения заданий	результатам выполнения задания	<ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> -умеет самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, - демонстрирует умения осознанно планировать повышение квалификации 	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- демонстрирует умение ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий. – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам