

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 ППСЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий



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

Тюмень 2020

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 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), 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 Профессионального 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 безопарным 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		2	
	1	Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке	2	1		
	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.					
	Раздел 2. Производство хлебных консервов			54		
Тема 2.1. Производство бараночных изделий	Содержание учебного материала		8		2	
	1	Технология приготовления бараночных изделий	4			

	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		
	1	Последовательность расчета технологического оборудования, его особенности.	4		2
	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		
	1	Особенности расчета производственных рецептур с учетом технологических параметров	4		2
	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		
Тема 5.5. Выход хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		4		
	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				

	опарах 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 безопарным 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 безопарным 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. Технология приготовления хлеба «Ново-украинского» на жидкой закваске.			
Консультация		2		
Промежуточная аттестация в форме экзамена				
Учебная практика		72		-
Виды работ 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. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Производственная практика		180		
Виды работ 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. 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.

Инструменты: производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситечки, 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
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- контролирует качество сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТами	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
	- 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	
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- проводит контроль качества полуфабрикатов (жидких дрожжей, опар, заквасок, теста) и технологического процесса	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
	- 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	

	теста	
	- 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	
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- демонстрирует знания требований стандартов к качеству готовой продукции	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
	- 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	

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

	- демонстрирует знания правил безопасной эксплуатации оборудования	экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	- 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	
ПРК 2.5. Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов	- демонстрирует знания ассортимента, рецептуры и способов приготовления хлебных консервов	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;

		<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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- осуществляет поиск информации, для принятия эффективного решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития;	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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует ИКТ для извлечения и реализации новой информации, применяет ее в профессиональной деятельности;	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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- выстраивает доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешение конфликтных ситуаций	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 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	- демонстрирует ответственное отношение к работе членов команды и	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:

(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