

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

2023 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.
Председатель
МС Л.А. Петропавловская Я.А.
Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023 г.

Председатель: В.М. Крупикова М.Ю.

Автор: Гогин Е.Г.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.
№ 186 /п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы
19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии
по специальности:

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий**
Зам. директора А.А. Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 373 и Профессионального стандарта 16472 Пекарь, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914н.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 12 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 15 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.03 **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 6.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 6.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 6.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

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;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

знать:

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля:

всего – 294 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента– 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 100 часов;

самостоятельной работы студента – 50 часов;

производственной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – выполнение работ по профессии **Кондитер**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 6.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. |

| | |
|---------|--|
| ПК 6.2. | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. |
| ПК 6.3. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. |
| ПК 6.4. | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. |
| 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. |
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания. |
| ЛР 14 | Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|-------------|---|--|---|---------------------------------|---|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента | | | Самостоятельная работа студента | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i> |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и 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 6.1; 6.2; 6.3; 6.4. | Выполнение работ по профессии пекарь | 150 | 100 | 50 | | 50 | | - | - |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 144 | | | | | | | 144 |
| | Всего: | 294 | 100 | 50 | | 50 | - | - | 144 |

*Раздел профессионального модуля – часть рабочей программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 06. Выполнение работ по профессии пекарь | | 294 | |
| МДК 06.01 Выполнение работ по профессии пекарь | | 150 | |
| Тема 1.1 Основное и дополнительное сырье | Содержание учебного материала | 6 | 2 |
| | Введение. Основные понятия. значение полуфабрикатов хлебопекарного производства. Схема технологического процесса производства хлеба. Подготовка дополнительного сырья Подготовка дополнительного сырья | 6 | |
| Тема 1.2. Приготовление дрожжевого теста | Содержание учебного материала | 26 | 2 |
| | Понятие о рецептуре. Дозировка сырья. Правила взаимозаменяемости сырья Способы разрыхления теста Брожение теста. Приготовление и применение заварок Приготовление жидких дрожжей Способы приготовления пшеничного теста. Однофазный способ приготовления пшеничного теста. Двухфазный способ приготовления теста Приготовление теста на густой опаре Приготовление теста на большой густой опаре Приготовление теста на жидких опарах Приготовление теста на больших жидких опарах Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске Приготовление теста по интенсивной (холодной) технологии | 24 | |

| | | | |
|---------------------------------|--|-----------|----------|
| | Приготовление теста на новых заквасках: пропионово-кислых, ацидофильных, витаминных, эргостериновых, мезофильных. Способы приготовления ржаного теста. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку Определение готовности теста | | |
| | Практическая работа № 1 Определение кислотности теста методом титрования. Расчет производственных рецептур. Расчет воды для замеса теста. | 2 | 2 |
| Тема 1.3. Разделка теста | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| | Понятие разделки теста Этапы разделки теста Разделка теста для хлеба, булочных и сдобных изделий | 4 | |
| Тема 1.4 Выпечка хлеба | Содержание учебного материала | 54 | |
| | Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке Режим выпечки хлебных изделий Определение готовности хлеба | 6 | 2 |
| | Лабораторная работа № 1 | | |
| | Приготовление мало рецептурных видов изделий: Паляница украинская (500г); багетик (200г); лепешка Нан узбекская (300г); булочки (100г – 6 шт.) | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа № 2 | | |
| | Приготовление изделий ускоренным способом на молочной сыворотке: булка на молочной сыворотке (500г); батончик (200г); батончик к чаю (250г); булочка с посыпкой (50г – 6 шт.) | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа № 3 | | |
| | Приготовление сухарных изделий безопасным и опарным способами: сухари армейские; осенние; молочные; ванильные | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа № 4 | | |
| | Приготовление изделий из теста на густой опаре: батон Подмосковский (400г); булка Подмосковская (300г); булочки с марципаном (100г – 6 шт.); лепешка с кориандром (300г) | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа № 5 | | |
| | Приготовление изделий из теста на жидкой опаре: булка Ярославская (300г); батончик к чаю (250г); булочки к чаю (150г); багетик к чаю (100г – 4 шт.) | 6 | 3 |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| | Лабораторная работа № 6 | | |
| | Приготовление изделий из теста на большой жидкой опаре: батон Черкизовский (350г); булочки Черкизовские (250г); рожок (100г); сайки Черкизовские (150г – 4 шт.) | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа № 7 | | |
| | Приготовление изделий из муки 1 сорта: хлеб пшеничный формовой (500г); сайки формовые пшеничные (300г); лепёшка (200г); булочки 1 сорт (100г) | 6 | 3 |
| | Лабораторная работа № 8 | | |
| | Приготовление подового хлеба на пшеничной закваске | 6 | 3 |
| Тема 1.5 хранение и транспорт ировка хлебных изделий | Содержание учебного материала | 6 | |
| | Сортировка выпеченных изделий. Условия и сроки хранения готовых изделий на предприятии. Остывание и усушка хлеба, меры по ее снижению. Черствение хлеба и способы сохранности свежести. Факторы влияющие на выход хлеба. Расчет выхода хлеба в условиях пекарен. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Улучшители качества хлеба | 4 | 2 |
| Тема 1.6 Дефекты и болезни хлеба | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Дефекты хлебных изделий Болезни хлеба | 4 | 2 |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 06. | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. История развития хлебопечения 2. Изучение требований к качеству муки по ГОСТ 3. Изучение требований к качеству дрожжей хлебопекарных по ГОСТ 171-81 и дрожжевого молока (ТУ-10-33-4585-3-90) 4. Изучение требований к качеству молочных продуктов по ГОСТ 5. Изучение требований к качеству отдельных видов дополнительного сырья 6. Изучение интенсивного замеса теста. 7. Изучение роли продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. | | 50 | |

| | | |
|---|----------------------------------|----------|
| <p>8. Изучение способов приготовления теста в условиях малых предприятий.</p> <p>9. Выполнение индивидуального задания по расчету производственных рецептур при непрерывных способах приготовления теста.</p> <p>10. Выполнение индивидуального задания по расчету производственных рецептур при периодических способах приготовления теста.</p> <p>11. Выполнение индивидуального задания по расчету производственных рецептур при однофазной технологии приготовления теста.</p> <p>12. Изучение мероприятий по устранению прилипания теста в процессе его разделки.</p> <p>13. Изучение отделки, нарезки полуфабрикатов.</p> <p>14. Изучение разделки теста для мелкоштучных булочных изделий.</p> <p>15. Изучение методов определения степени свежести или черствения хлеба.</p> <p>16. Изучение методов определения готовности изделий.</p> <p>17. Изучение методов определения степени свежести или черствения хлеба.</p> <p>18. Изучение методов выявления болезней хлеба.</p> <p>19. Изучение внедрения механизированной упаковки с применением современных пленочных материалов.</p> <p>20. Выполнение расчета расхода упаковочного материала.</p> <p>21. Изучение организации производства сдобных хлебобулочных изделий на мини-пекарнях.</p> <p>22. Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлебобулочных изделий в малой пекарни.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> | | |
| <p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</p> <p>Виды работ:</p> <p>Технологический процесс производства специальных сортов хлеба, хлебобулочных и сухарных изделий на базовом предприятии, контроль качества готовой продукции, упаковка, маркировка.</p> | <p>144 (4 недели)</p> | <p>3</p> |
| <p>Всего</p> | <p>294</p> | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: технологии изготовления хлебобулочных изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства;
- лабораторий: химия;
- учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: плакаты, стенды, муляжи, журналы.

Технические средства обучения: интерактивная доска, компьютер

Оборудование учебной пекарни, лаборатории и рабочих мест лаборатории: - учебная пекарнямашина тестомесильная ТММ-1м,шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3,стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEIDELTA”,набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды; весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”,принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППП, лабораторные мельнички, пароконвектомат, весы настольные электронные, плита индукционная, гастроемкость, миксер планетарный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, льдогенератор, блендер погружной, слайсер, мясорубка, морозильный шкаф (ларь), соковыжималка шнековая, настольная вакуумно-упаковочная машина, стол производственный, зонт вытяжной, подставка под пароконвектомат, стеллаж кухонный смеситель, ванная моечная, подставка для плиты индукционной, водоумягчитель, посуда, плита настольная индукционная, печь конвекционная, льдогенератор, кипяtilьник наливной с регулятором, стеллажи кухонные

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2019.- 381с
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2020. - 304 с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2019.-112с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2019.-112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник - М.: Академия, 2020.- 336с
6. Ермилова, С. В. Торты, пирожные, десерты: учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 80 с.
7. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования/И. Н. Иванова. — 3-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2020.— 160 с., [16] с. цв. ил

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2019. – 680 с.
2. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 315 с.
3. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб. унив., 2009. - 47 с.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2023. -III, 10 с
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2019. -680с.: ил.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие (11-е изд.), стер. - М.: Академия, 2019. - 512с
8. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы

Интернет-ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2019. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru
2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2020.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к учебной практике специальности 19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего Пекарь» является освоение МДК 06.01 Технология производства простой хлебобулочной продукции, а также освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» по специальности 19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; физиология питания; организация хранения и контроль запасов сырья; метрология и стандартизация; охрана труда.

Мастера: наличие 5,6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях, соответствующих профессиональной сферы, является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| <p>ПК 6.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> | <p>- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.</p> | <p>Экспертная оценка на практических занятиях и практике.</p> |
| <p>ПК 6.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> | <p>- правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; - качество контроля свойств полуфабрикатов; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; - качество контроля параметров технологического процесса.</p> | <p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).</p> |
| <p>ПК 6.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> | <p>- выбор способов дозирования сырья; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации; - расчет расхода сырья; - расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам; - подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций; - расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> | <p>Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий; - подбор операций разделки и выпечки; - проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии. | |
| <p>ПК 6.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | <p>Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.</p> |

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, личностные результаты реализации программы воспитания.

| Результаты (освоенные компетенции) | Основные показатели результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней | -суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента | Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента |

| | | |
|--|---|--|
| устойчивый интерес. | за период обучения | |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | – выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; -оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации; | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей; | Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | – информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией. | Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией. | Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией. | Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио |

| | | |
|---|---|--|
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями. | Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - оценка собственного продвижения, личностного развития. | Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - анализ инноваций в области профессиональной деятельности. | Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы профессионального мастерства Олимпиады |
| ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания. | Самоанализ профессиональных навыков в сфере обслуживания | Наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения образовательной программы. |
| ЛР 14 Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания. | Анализ трудовых и профессиональных функций в сфере обслуживания. | Наблюдение за освоением компетенций обучающимися в процессе освоения образовательной программы. |