

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ**  
**РАБОЧИХ ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ**

2023 г.

Рассмотрено  
на заседании МОПСОП  
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.  
Председатель МО  
\_\_\_\_\_ Л.И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (с изменениями и дополнениями)

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

5. Примерной основной образовательной программы специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дел, утвержденной протоколом ФУМО по УГПС 43.00.00. Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01, зарегистрировано в гос. реестре ПООП Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, рег. № 38.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

**Разработчик:**

Белякова Оксана Алексеевна, мастер производственного обучения.

**Рецензент:**

ИП Лоскутова, предприниматель

Лоскутова О.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>36</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 (далее ФГОС СПО).

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

## 1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
<b>Уметь</b>		
	У. 1	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
	У. 2	Применять различные способы замесов
	У. 3	Определять дефекты теста
	У. 4	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
	У.5	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
<b>Знать</b>		
	3. 1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	3. 2	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3. 3	Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3. 4	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
	3. 5	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
	3. 6	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	3.7	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
	3.8	-Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
	3.9	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
<b>Практический опыт</b>		
	П.1	Замешивание и формовка теста вручную

	П.2	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
<b>Формируемые компетенции</b>		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОК.11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ПК 7.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
	ПК 7.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
	ПК 7.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
	ПК 7.4.	Подготавливать и дозировать сырье.
	ПК 7.5	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
	ПК 7.6	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
	ПК 7.7	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
	ПК 7.8	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
	ПК 7.9	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
	ПК 7.10	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
	ПК 7.11	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
	ПК.7.12	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
	ПК 7.13	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
	ПК.7.14	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
	ПК.7.15	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
	ПК.7.16	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
	ПК.7.17	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
	ПК.7.18	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
	ПК.7.19	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
	ПК.7.20	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
	ПК.7.21	Производить отбраковку готовой продукции

	ПК.7.22	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
	ПК.7.23	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Объем образовательной нагрузки 320 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 268 часов

Всего занятий 52 часов:

Теоретического обучения 16 часов;

Лабораторные занятия 20: часов;

Практические занятия 8 часов;

Консультации 2 часов;

Практика 180 часов;

учебная практика 72 часов;

производственная практика 108 часов;

Промежуточная аттестация:

Экзамен 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих должностей служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 1. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	22	2	2	18		
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 2. Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству.	26	6		20		
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста	56	6	20	30		
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста	28	2	6	20		
ПК 7.1. – 7.23	Производственная практика (по профилю специальности), часов	180					
	<b>Всего:</b>	<b>320</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>88</b>	<b>72</b>	<b>108</b>
			<b>2-к</b>				
			<b>6-экз</b>				

### 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		Всего часов
	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	320		320
учебная нагрузка обучающегося	140		140
во взаимодействии с преподавателем	52		52

в том числе:			
теоретического обучения	16		16
лабораторные занятия	20		20
практические занятия	8		8
консультации	2		6
учебная практика	72		72
производственная практика	108		108
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	88		88
Промежуточная аттестация в форме экзамена			



**2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих должностей служащих**

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Раздел 1. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</b>				22				
<b>Тема 1.1.</b> Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	<b>1,2</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	У1, У3, У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	1	
	<b>3,12</b>	<b>Самостоятельная работа обучающегося №1</b> Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.(ГОСТ Р)Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы)	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	10	У1, У3, У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	1	
	13,14	<b>Практическое занятие №1</b> Работа со сборником рецептур. Работа с таблицей взаимозаменяемость сырья Определение количества и качества клейковины. Расчет сырой и сухой клейковины..	<b>Тип учебного занятия: закрепления материала</b> <b>Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.</b>	2	У1, У3, У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	1	
	15,22	<b>Самостоятельная работа обучающегося №2</b> Работа со сборником рецептур .Составление технологических карт и технико технологических карт расчет	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	8	У1, У3, У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2		

		калорийности изделий						
Раздел 2 Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству				26				
<b>Тема 2.1</b> Характеристика сырья; правила подготовки сырья к производству	23,24	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний.	2	У1, У3,У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	1	
		Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству. условия хранения.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
	25,26	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний.	2	У1, У3,У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	1	
		Виды дрожжей. Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей Правила подготовки дрожжей к производству. Приготовление и применение заквасок и заварок.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
27,28	<b>Содержание учебного материала</b>	Усвоение новых знаний.	2	У1, У3,У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	1		
	<b>Замес и образования теста. брожение теста.</b> Технология приготовления теста для хлеба безопасным способом, и опарным способом. Приготовление дрожжевого теста на густой и жидкой опаре, на закваске. определение готовности теста.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий						
29,38	<b>Самостоятельная работа обучающегося №3</b> Ознакомление с машинами для приготовления теста. просеиватели, Оборудование для приготовления дрожжевого раствора	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	10	У1, У3,У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	1		
39,48	<b>Самостоятельная работа обучающегося №4</b> Работа со сборником рецептов Расчет технологических карт пересчета сырья при использовании муки влажностью ниже базисной (14,5%)	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	10	У1, У3,У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	1		
Раздел 3 Приготовление дрожжевого теста			56					
<b>Тема 3.1</b> Технологический	49,50	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептов на	Тип учебного занятия: закрепления материала	2	У1, У3,У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	1	

процесс приготовления дрожжевого теста безопасным и опарным способом и изделий из него		хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного, Расчет массы тестовой заготовки. Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления дрожжевого теста	Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский					
	51,60	<b>Самостоятельная работа обучающегося №5</b> Ознакомление с тестоделительными, тестоокруглительными, тестомесильными машинами различного типа, машинами для фасовки и упаковки. Оборудование для транспортировки и сортировки продуктов. Принцип работы, правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	10	У1, У3, У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	<i>1</i>	
	61,70	<b>Самостоятельная работа обучающегося №6</b> Ознакомление с хлебопекарными печами, шкафами для расстойки изделий Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Классификация печей и шкафов для расстойки. Ознакомление с установкой ультрамикс-630 и расстойно печными агрегатами. со шкафом предварительной расстойки ИЭТ-75-И1. Принцип работы. Правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	<i>10</i>	У1, У3, У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	<i>1</i>	
	71,80	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 7</b> Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-	10	У1, У3, У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2		

		Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста	поисковый, исследовательский.					
	81,82	<b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления хлеба ржаного, Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке изделий. Образование мякиша. Условия и сроки хранения хлеба хлебобулочных изделий. Сортировка выпеченных изделий. Усушка хлеба. Черствение хлеба. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие Дефекты хлеба, хлебобулочных изделий..	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	У1,У.2У3,У4 У.531, 36,3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4	1	
	83,84 85,86 87,88	<b>Лабораторное занятие №1</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопасного теста и дрожжевого слоеного теста Приготовление хлеба белого подового и формового., круассанов, ватрушки венгерской. Требования к качеству, срок хранения	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	У1, У.2У3,У4 У.531, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4 ПК 2 ПК3. ПК6, ПК7 ПК9	2	
	89,90	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление изделий из безопасного дрожжевого теста.(булочная мелочь, пирожки с различными фаршами, ватрушки кулебяки) Технологический процесс приготовления батончиков, плетенок, булочек, Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий,. крошки, крема, заварного теста, помады, яичной смазки	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	У1, У.2У3,У4 У.531, 36,3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4	1	
	91,92	Практическое занятие №3	Тип учебного занятия:	2	У1, У3,У4 31,	ОК 1 ОК 2		

		Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста Ведение учета и составление товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции	закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский		36,			
	93,94, 95,96 97,98	<b>Лабораторное занятие №2</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из дрожжевого опарного теста Булочной мелочи, пирожков печеных, ватрушек, кулебяк Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	У1,У.2У3,У4 У.531, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4 ПК 2 ПК3. ПК6, ПК7 ПК9	2	
	99,100 101,102	<b>Лабораторное занятие № 3</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка булочных изделий. батончиков, плетенок, Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1,У.2У3,У4 У.531, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4 ПК 2 ПК3. ПК6, ПК7 ПК9	2	
<b>Тема 3.2</b> Технологический процесс приготовления бараночных изделий, сухарных, печенья	103,104	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности приготовления национальных и диетических виды хлеба. Диетических видов хлеба. характеристика, ассортимент. Технология приготовления, ассортимент бараночных изделий сушек, бубликов. соломки, палочек хлебных печенья крекер и галет	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	У1, У.2 У3,У4 У.531, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4	2	
<b>Раздел 4</b> <b>Приготовление бездрожжевого теста</b>				28				
<b>Тема 4.1</b> Технологический процесс приготовления	105,106	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией	2	У1, У.2У3,У4 У.531, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4	2	

бездрожжевого теста		Процессы, протекающие при выпекании полуфабрикатов Технология приготовления слоеного теста. изделий из него. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Виды теста, ассортимент изделий	наглядных пособий					
	107,108	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	У1, У3,У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	2	
	109,110 111,112	Лабораторное занятие № 4 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из пряничного теста Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический элементами самостоятельной работы.	4	У1, У.2У3,У4 У.531, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4 ПК 2 ПК3. ПК6, ПК7 ПК9	2,3	
	113,122	Самостоятельная работа обучающегося №8 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из пряничного теста.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	10	У1, У3,У4 У.5 31, 36, 3.9	ОК 1 ОК 2 ОК10. ОК11.	2	
	123,132	Самостоятельная работа обучающегося №9 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из слоеного пресного т теста	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	10	У1, У3,У4 У.5 31, 36, 3.9	ОК 1 ОК 2 ОК10. ОК11.	2	
	133,134	<b>Консультация</b>		2				
	135,136 137,138 139,140	<b>Квалификационный экзамен</b>		6				
<b>Всего</b>				140				
<b>Учебная практика</b>				72				

Виды работ Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.					
<b>Производственная практика</b>	108				
Виды работ Приготовление, оформление праздничного хлеба Приготовление, оформление национальных и диетических видов хлеба Приготовление, оформление сдобных булочек пирогов, кексов, ромбабы Приготовление сухарей, пряников, калачей, плюшек, Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.					

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. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства в п.6.1 ОПОП-П), в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы ПМ07 освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Подовая печь (для пиццы);

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Фризер;

Тестораскаточная машина (настольная);

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);

Тестомесильная машина (настольная);

Миксер (погружной);

Мясорубка;

Куттер или процессор кухонный;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Пресс для пиццы;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Газовая горелка (для карамелизации);

Термометр инфракрасный;

Термометр со щупом;

Овоскоп;

Машина для вакуумной упаковки;

Производственный стол с моечной ванной;

Производственный стол с деревянным покрытием;

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);

Моечная ванна (двухсекционная);

Стеллаж передвижной.

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной



программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы ПМ07 освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих по ППССЗ Поварское и кондитерское дело

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы ППССЗ Поварское и кондитерское дело

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### Основные печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с., (16) с. цв. ил

##### Основные электронные издания:

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2018г.

2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2010 г.

3. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.1: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

4. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.2: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

##### Дополнительные источники:

1. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным Учреждением по каждому виду практики.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная по направлению деятельности в образовательном учреждении.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК7.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и</p>

	<p>разнообразного ассортимента          Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции          Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке          Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции          Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства          Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;          Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>презентации по теме занятия          Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.3.          Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.          Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания          Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции          разнообразного ассортимента          Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции          разнообразного ассортимента          Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции          Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке          Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции          Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства          Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;          Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;          Оценка решения ситуационных задач;          Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          Оценка выполнения «профессиональных диктантов»          Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.4.          Подготавливать и дозировать</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение</p>

сырье.	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.5. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>

	<p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
<p>ПК 7.6.</p> <p>Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.7.</p> <p>Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение</p>

	<p>Применять различные способы замесов  Определять дефекты теста  Оценивать качество формовки хлебулочной продукции  Соблюдать рецептуру приготовления хлебулочных изделий при замесе.  Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебулочной продукции разнообразного ассортимента  Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебулочной продукции разнообразного ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебулочной продукции  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебулочной продукции, при их тепловой обработке  Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебулочной продукции  Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебулочного производства  Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;  Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>выполнения практических работ;  Оценка решения ситуационных задач;  Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  Оценка выполнения «профессиональных диктантов»  Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.8.  Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.  Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе  Применять различные способы замесов  Определять дефекты теста  Оценивать качество формовки хлебулочной продукции  Соблюдать рецептуру приготовления хлебулочных изделий при замесе  Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебулочной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;  Оценка решения ситуационных задач;  Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  Оценка выполнения «профессиональных диктантов»  Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального</p>

	<p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке  Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции  Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства  Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;  Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.9.  Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.  Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе  Применять различные способы замесов  Определять дефекты теста  Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции  Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе  Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания  Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента  Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента  Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции  Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке  Специфика производственной деятельности организации,</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;  Оценка решения ситуационных задач;  Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  Оценка выполнения «профессиональных диктантов»  Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>



	<p>технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
<p>ПК7.10. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.11. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p>

	<p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.12. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>

	<p>полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
<p>ПК 7.13. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании. Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов Определять дефекты теста Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>

	<p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
<p>ПК 7.14. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.15. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p>

	<p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.16. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>

	<p>разнообразного ассортимента          Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции          Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке          Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции          Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства          Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;          Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
<p>ПК 7.17.          Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.          Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе          Применять различные способы замесов          Определять дефекты теста          Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции          Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе          Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания          Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции          разнообразного ассортимента          Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции          разнообразного ассортимента          Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции          Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке          Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции          Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;          Оценка решения ситуационных задач;          Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике          Оценка выполнения «профессиональных диктантов»          Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия          Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>

	<p>качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
<p>ПК 7.18.</p> <p>Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.19.</p> <p>Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на</p>

	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.20. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>



	<p>пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p>	
<p>ПК 7.21. Производить отбраковку готовой продукции</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе</p> <p>Применять различные способы замесов</p> <p>Определять дефекты теста</p> <p>Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>

	<p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	
<p>ПК 7.22. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании. Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов Определять дефекты теста Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 7.23 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании. Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов Определять дефекты теста Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ; Оценка решения ситуационных задач; Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения</p>

	<p>Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>«профессиональных диктантов»</p> <p>Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального Мастерства (при участии)</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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК		
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью

	и личностное развитие	обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен квалификационный