

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Коковина Ольга Андреевна  
Должность: заведующая филиалом  
Дата подписания: 18.06.2024 10:32:08  
Уникальный программный ключ:  
5f6c4b48e39ecc4acfff84899a47390f9b76db82

Министерство образования и науки РС (Я)  
ГБПОУ РС (Я) «Ленский технологический техникум»  
Филиал «Пеледуйский»

Утверждено на МС  
Протокол № 03 от «29» апреля 2024 года

Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий  
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по  
профессии:  
43.01.04 «Повар судовой\_

Форма подготовки очная

п. Пеледуй 2024 год

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04«Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726 по профессии СПО 43.01.04. «Повар судовой» укрупнённая группа 43.00.00. «Сервис и туризм».

Организация-разработчик:  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Саха (Якутия)  
«Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

Автор: Вавилова Е.Ю. преподаватель высшей категории

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией  
филиал «Пеледуйский»  
Протокол № 11 «22 » апреля 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. «Повар судовой» обобщенная группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере обслуживания, при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар, судовой. Уровень образования – среднее общее образование. Опыт работы не требуется.

#### 1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

профессиональный цикл

#### 1.3. 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:**

Выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания;

##### **Уметь:**

Оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;

использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;

замешивать, резать и формовать тесто;

контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;

контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;

следить за готовностью хлебобулочных изделий;

соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий;

**знать:**

виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья;

классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе;

ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;

санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба;

нормы выхода изделий;

технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;

особенности выпечки хлеба на судах;

алгоритмы технологических расчетов;

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов (ЛР)**:

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

Освоение программы профессионального модуля способствует формированию следующих общих компетенций:

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

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

всего – 289 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 109 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часов;

консультации – 1 час

самостоятельная работа – 34 часа

учебная практика – 72 часа

производственная практика – 108 часов;

вариативная часть – 28 часов.

## 1.5 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1.	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

## 2. Структура и содержание рабочей программы профессионального модуля

### 2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>109</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
в том числе:	
<b>МДК 04.01</b>	
теоретические занятия	26
практические занятия	48
консультации	1
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация	-
<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>
Итоговая аттестация по ПМ - квалификационный экзамен	-
<b>Всего</b>	<b>289</b>



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Консультации и часов + самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная, Квалификационный экзамен	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	
ПК 1.	Раздел 1.	20	10	6		4	6	-
ПК. 1	Раздел 2.	161	64	42	1	30	66	-
	Производственная практика, часов	108						-
	<b>Всего:</b>	<b>289</b>	<b>74</b>	<b>48</b>	<b>1</b>	<b>34</b>	<b>72</b>	<b>-</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		75	
Раздел 1. Классификация оборудования для хлебопечения.		20 4/6	
Тема 1.1. Организация рабочего места и оборудование для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала:		2
	1.	Организация рабочего места для выпечки на камбузе. Классификация и краткая характеристика оборудования для выпечки.	1
Тема 1.2. Охрана труда и техника	Содержание учебного материала:		2
	1.	Техника безопасности при работе с оборудованием для выпечки	1

<b>безопасности при выпечке хлеба и</b>	2.	Охрана труда при работе на камбузе.	1	
	<b>Практические занятия:</b> Составление инструкционных карт по организации рабочего места на камбузе		6	
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ			4	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Правильная организация рабочего места для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий на камбузе.			6	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>			-	
<b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий</b>			<b>161</b> <b>22/42</b>	
<b>Тема 2.1. Краткая характеристика и подготовка сырья для хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	
	1.	Подготовка основного сырья для хлеба и хлебобулочных изделий.	1	2
	2.	Подготовка вспомогательного сырья для хлеба и хлебобулочных изделий.	1	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>2</b>	
	1.	Изучение содержания клейковины муки, ее качественные показатели и ее использование Изучение технологической схемы обработки яиц	2	
<b>Тема 2.2. Полуфабрикаты для мучных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>8</b>	2
	1.	Процессы происходящие при тепловой обработке продуктов	1	
		Приготовление фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста.	3	

	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>	
	1. Составление технологических схем приготовления фаршей и начинок	4	
<b>Тема 2.3. Замес теста и способы его разрыхления</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	
	1. Классификация теста. Способы разрыхления теста	2	1,2
<b>Тема 2.4. Способы приготовления дрожжевого теста</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>22</b>	
	1. Процессы происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста	2	1,2
	2. Приготовление дрожжевого безопарного теста	2	
	3. Приготовление дрожжевого опарного теста	2	
	4. Приготовление дрожжевого теста с отсдобкой, с замедленным и ускоренным процессом брожения	2	
	5. Разделка и выпечка теста	2	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	4. Контрольная работа составление инструкционных и технологических карт	6	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1 Приготовление дрожжевого теста	6	
<b>Тема 2.5. Ассортимент и технология приготовления хлеба на судах</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>14</b>	
	1. Ассортимент и технология приготовления различных видов хлеба	2	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>	
	1. Составление технологических карт на различные виды хлеба	6	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	1 Приготовление хлеба	6	
<b>Тема 2.6. Ассортимент</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>14</b>	

<b>и технология приготовления хлебобулочных изделий</b>	2.	Технология приготовления пирожков и ватрушек с различными фаршами	2	1,2
	3.	из безопасного теста		
	4.	Технология приготовления различных булочек из опарного теста		
	5.	Технология приготовления пирогов с различными фаршами		
		Технология приготовления кулебяк и расстегаев		
		Технология приготовления изделий из дрожжевого теста жареных в жире		
	<b>Практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1.	Составление инструкционных карт приготовления различных булочек	4	
	2.	Составление технологических карт и сравнительных таблиц	2	
	<b>Лабораторные работы:</b>		<b>6</b>	
	1	Приготовление изделий из дрожжевого теста	6	
<b>Самостоятельная работа.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Рассчитать технологическую карту приготовления пирожков печёных с мясным фаршем.			<b>30</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Сочетание компонентов при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Оформление технологической документации по приготовлению простых хлебобулочных изделий. 3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Составление схем приготовления изделий из дрожжевого теста.				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Готовить различные виды дрожжевого теста Выпекать различные виды хлеба			<b>66</b>	

<p>Выпекать пирожки и ватрушки с различными фаршами из безопарного теста</p> <p>Выпекать различные булочки из опарного теста</p> <p>Выпекать пироги с различными фаршами</p> <p>Выпекать кулебяки и расстегаи с различными фаршами</p> <p>Выпекать различные кексы из дрожжевого теста</p> <p>Готовить изделия из дрожжевого теста жареных в жире</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Готовить различные виды дрожжевого теста</p> <p>Выпекать различные виды хлеба</p> <p>Выпекать пирожки и ватрушки с различными фаршами из безопарного теста</p> <p>Выпекать различные булочки из опарного теста</p> <p>Выпекать пироги с различными фаршами</p> <p>Выпекать кулебяки и расстегаи с различными фаршами</p> <p>Выпекать различные кексы из дрожжевого теста</p> <p>Готовить изделия из дрожжевого теста жареных в жире</p>	<b>108</b>	
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<b>34</b>	
<p><b>Консультации</b></p>	<b>1</b>	
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<b>-</b>	
<p><b>Квалификационный экзамен</b></p>	<b>-</b>	
<p><b>Итого:</b></p>	<b>289</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии мучных изделий; читальный зал с выходом в сеть Интернет, **мастерскую - камбуз**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: стол учительский, столы для уч-ся, доска классная, учебная и дополнительная литература, плакаты, стенды, муляжи.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиа, телевизор, DVD проигрыватель.

Оборудование мастерской - камбуз: тестомесильная машина, производственные столы, пекарские шкафы, посуда, инвентарь, холодильники, электрическая плита, стеллажи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, реализуемую концентрировано.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наглядные средства обучения: плакаты по темам: «Дрожжевое тесто и изделия из него», «Ассортимент хлеба» «Ассортимент изделий из дрожжевого теста», презентации: «Технология приготовления дрожжевого теста разными способами», «Ассортимент и приготовление хлеба», «Ассортимент и приготовления различных булочек», «Ассортимент и приготовление кулебяк и расстегаев».

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. М 6 Издательский центр «Академия» 2018 г.;
2. Анфимова. Н.А., Татарская Л.А. Кулинария «повар, кондитер» – М.: Изд. Центр «Академия» 2018 г.;
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:ПрофОбрИздат 2019 г.; 19
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. «Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и в торговле» – М.: Изд. Центр «Академия» 2019 г.;
5. Усов В.В «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М.:ПрофОбрИздат 2019 г.;
6. Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» М.:ПрофОбрИздат 2018 г..

**Основные электронные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

**Дополнительные источники:**

1. Повар судовой. Учебник., 2-е издание / Носовский А.Н., Корниецкий А.В., Самофал Т.С. – М.: издательство Барви., 2011.-312с.
2. Рецептурный справочник судового повара. Учебник / Лукьянова Н.Г.- издательство Негоциант., 2008.- 328с.
3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для нач. проф. образования, 10-е изд., стер. / Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 304 с.
4. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник для нач. проф. образования / Мармузова Л.В. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 288 с.
5. Изделия из теста. Учебное пособие для проф. подготовки, 1-е изд. / Потапова И.И., Коренева Н.В. - М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 64 с.
6. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. уч. пособие для проф. подготовки./ Соколова Е.И., Ермилова С.В. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с.
7. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. уч. пособие для проф. подготовки. 2-е изд., стер./ Соколова Е.И., Ермилова С.В. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с.
8. Современное сырье для кондитерского производства. уч. Пособие для проф. подготовки, 2-е изд., стер. / Соколова Е.И., Ермилова С.В. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с.
9. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
10. сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. СПб.: ПРОФИКС, 2007. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. «Информкондитер».(точка доступа) - <http://www.conditer.ru/>



2. Все для кондитера. (точка доступа) - <http://www.vsedliakonditera.ru/>
3. Пекари.ру. – Библиотека для повара – кондитера. (точка доступа) - <http://www.pekari.ru>
4. Пищевые технологии FIS. (точка доступа) - <http://www.fis-engineering.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в кабинете. Учебная практика на базе столовой МБОУ СОШ п. Пеледуй, производственная практика на предприятии работодателей. Консультации проводятся перед проверочными работами, устными и квалификационными экзаменами (групповые и индивидуальные)

Освоению данного модуля предшествуют следующие дисциплины:

Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, Основы физиологии и гигиены питания, Основы товароведения пищевых продуктов, Оборудование и инвентарь камбуза и провизионных помещений, Безопасность жизнедеятельности.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Педагогический состав: образование среднее-профессиональное или высшее (преподаватель технологии 1 категории, преподаватель высшей категории).

Мастера п/о: техник-технолог общественного питания, повар 5 разряда.

Мастер производственного обучения 1 категории, высшей категории.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Готовить хлеб и хлебобулочные изделия	Демонстрация соблюдения технологического процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования.  Правильность органолептической оценки качества основного и дополнительного сырья.	Лабораторная работа  Тестирование  Проверочные работы  Пробные работы по учебной практике.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- полнота раскрытия значимости своей профессии для удовлетворения потребностей отдельных людей и социума в целом; - аргументированность представления понимания значимости овладения профессией для собственной самореализации; - своевременность выполнения заданий самостоятельной работы; - включенность в проектную деятельность	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью учащегося в процессе освоения программы модуля.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснованность постановки задач деятельности, - обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов... -самостоятельность оценки эффективности и качества выполнения производственных	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

	задач	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; принятие ответственности за принятые решения на себя.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- оперативность нахождения информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; -правильность оценки значимости информации для решения профессиональных задач.	Экспертная оценка результатов подготовки к лабораторным и практическим занятиям. Самоконтроль в ходе постановки и решения проблем
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- грамотность использования компьютерных программ, текстовых редакторов и Интернет-ресурсов	Экспертная оценка результатов подготовки к лабораторным и практическим занятиям. Самоконтроль в ходе постановки и решения проблем
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность взаимодействия с преподавателями; - обоснованность выбора тактики взаимодействия с участниками группы при выполнении коллективных заданий;	Экспертная оценка результатов подготовки к лабораторным и практическим занятиям. экспертная оценка процесса коллективного выполнения заданий.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Правильность организации рабочего места и поддержание его в чистоте и порядке	Экспертная оценка результатов подготовки к лабораторным и практическим занятиям. Самоконтроль в ходе постановки и решения проблем
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

профессиональных знаний (для юношей).		
---	--	--