

**Приложение 1.5**

**к ОПОП-П по специальности**

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.05 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧИХ (16472 ПЕКАРЬ)»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

|   |
|---|
| <b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>        |
| 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы..... |
| 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля                         |
| 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П                                       |
| <b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>                       |
| 2.1. Трудоемкость освоения модуля   |
| 2.2. Структура профессионального модуля   |
| 2.3. Содержание профессионального модуля  |
| 2.4. Курсовой проект (работа)   |
| <b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>                           |
| 3.1. Материально-техническое обеспечение  |
| 3.2. Учебно-методическое обеспечение  |
| <b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>       |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)»**

**1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» и вариативную часть образовательной программы.

**1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| <b>Код ОК, ПК</b> | <b>Уметь</b>  | <b>Знать</b>   | <b>Владеть навыками</b> |
|-------------------|---|--|-------------------------|
| <b>OK 1</b>       | <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> | <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |                         |
| <b>OK 2</b>       | <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p>   | <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>   |                         |

|             |   |  |  |
|-------------|---|--|--|
|             | использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности<br>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач   |  |  |
| <b>OK 3</b> | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>применять современную научную профессиональную терминологию<br>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования<br>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования<br>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности<br>определять источники достоверной правовой информации<br>составлять различные правовые документы<br>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать<br>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта | содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>современная научная и профессиональная терминология<br>возможные траектории профессионального развития и самообразования<br>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности<br>правила разработки презентации<br>основные этапы разработки и реализации проекта |  |
| <b>OK 4</b> | организовывать работу коллектива и команды<br>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности   | психологические основы деятельности коллектива<br>психологические особенности личности   |  |
| <b>OK 5</b> | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке<br>проявлять толерантность в рабочем коллективе  | правила оформления документов<br>правила построения устных сообщений<br>особенности социального и культурного контекста  |  |
| <b>OK 6</b> | проявлять гражданско-патриотическую позицию<br>демонстрировать осознанное поведение<br>описывать значимость своей специальности<br>применять стандарты антикоррупционного поведения   | сущность гражданско-патриотической позиции<br>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений<br>значимость профессиональной деятельности по специальности   |  |

|                |   |  |  |
|----------------|---|--|--|
|                |   | стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения   |  |
| <b>OK 7</b>    | соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях                  |  |
| <b>OK 8</b>    | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии   | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения  |  |
| <b>OK 9</b>    | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности |  |
| <b>ПК 1.1.</b> | производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных  | рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного ин-  | поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; Упаковки и складирования пищевых продук- |

|                |   |   |  |
|----------------|---|---|--|
|                | приборов хлебобулочного производства к работе   | вентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания   | тов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения  |
| <b>ПК 1.2.</b> | <p>отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p> <p>применять приемы смешанной закваски; применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий 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</p> <p>технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</p> | <p>технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы организации питания, в том числе диетического; рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p> <p>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 замеса и 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</p> | <p>приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции; упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос</p> <p>составления заявок на получение фабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработки предложений по их оптимизации; заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>замешивания и формовки теста вручную; замешивания и формовки теста на специальном оборудовании</p> <p>выпечки несдобных хлебобулочных изделий; выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; выпечки праздничных тортов, сложных видов печения</p> |

|                |  |   |   |
|----------------|--|---|---|
|                |  | <p>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 кулинарной продукции; базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p> <p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; 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 кулинарной продукции; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> |   |
| <b>ПК 2.1.</b> | <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции</p> <p>творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; соблюдать при при-</p> | <p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p> <p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты,</p>   | <p>составления заявок на выпуск фабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>проверки простого технологического оборудования,</p> |

|                |   |   |   |
|----------------|---|---|---|
|                | <p>готовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции</p> | <p>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 кулинарной продукции</p> <p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукции отдельных контингентов потребителей; правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства</p> | <p>производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства оценки потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей</p> |
| <b>ПК 2.2.</b> | <p>обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; оценивать наличие</p>  | <p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и</p>   | <p>разработки меню/ассортимента хлебобулочной продукции; составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; подготовки то-</p>  |

|                |   |  |   |
|----------------|---|--|---|
|                | <p>чие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; готовить помощников пекаря к самостоятельной работе; осуществлять контроль деятельности помощников пекаря</p>  | <p>подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отдельных 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; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p> | <p>варных отчетов по хлебобулочному производству; обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции; оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработки предложений по их оптимизации; контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p> |
| <b>ПК 4.1.</b> | <p>безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p>   | <p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; Правила и технологии расчетов с потребителями</p>  | <p>прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p>   |
| <b>ПК 4.2</b>  | <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда<br/>разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции; осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе; предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей; готовить отчеты о работе бригады пекарей</p> | <p>требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания<br/>основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p>   | <p>помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации<br/>определения потребности членов бригады пекарей в обучении; организации обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства</p>  |

|               |  |  |   |
|---------------|--|--|---|
| <b>ПК 4.3</b> | разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства; разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства | федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; современные технологии хлебобулочного производства; требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы | проведения вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей; распределения заданий между работниками бригады пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определения их степени ответственности; координации и контроля выполнения членами бригады пекарей производственных заданий; управления конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве; взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания |
| <b>ПК 4.4</b> | производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады; производить оценку результатов работы бригады за отчетный период; определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана  | федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства  | организации контроля работы членов бригады пекарей; анализа и оценки результатов работы бригады пекарей за отчетный период; выявления отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин  |
| <b>ПК 4.5</b> | использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады  | основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности   | представления отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству   |

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

| № п/п | Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения, навыки   | №, наименование темы  | Объем часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|-------|---|---|---|-------------|---|
| 1     | -   | Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям                            | Раздел 1. Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих | 171         | Углубление компетенции ПК 4.2             |
| 2     |   | Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции | Учебная практика  | 72          | Углубление компетенции ПК 4.2             |
| 3     | -   | помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации           | Производственная практика   | 36          | Углубление компетенции ПК 4.2             |

## **2. Структура и содержание профессионального модуля**

### **2.1. Трудоемкость освоения модуля**

| Наименование составных частей модуля  | Объем в часах | В т.ч. в форме практической подготовки |
|---|---------------|--|
| Учебные занятия   | 200           | 124                                    |
| в том числе: лекции   | 76            | -                                      |
| Практические занятия  | 124           | 124                                    |
| Курсовая работа (проект)  | -             | -                                      |
| Самостоятельная работа  | 56            | -                                      |
| Практика, в т.ч.:   | 108           | 108                                    |
| учебная   | -             | -                                      |
| производственная  | 108           | -108                                   |
| Промежуточная аттестация, в том числе:<br><i>МДК.05.01 Освоение профессии рабочих 16472<br/>Пекарь в форме дифф. зачета<br/>ПП 05 в форме зачета<br/>ПМ 05 Квалификационный экзамен</i> | 18            | -                                      |
| Всего   | 382           | 232                                    |

## 2.2. Структура профессионального модуля

|       |       |     |     |     |     |    |     |   |    |   |     |
|-------|-------|-----|-----|-----|-----|----|-----|---|----|---|-----|
| OK 03 |       |     |     |     |     |    |     |   |    |   |     |
| OK 04 |       |     |     |     |     |    |     |   |    |   |     |
| OK 05 |       |     |     |     |     |    |     |   |    |   |     |
| OK 06 |       |     |     |     |     |    |     |   |    |   |     |
| OK 07 |       |     |     |     |     |    |     |   |    |   |     |
| OK 08 |       |     |     |     |     |    |     |   |    |   |     |
| OK 09 |       |     |     |     |     |    |     |   |    |   |     |
|       | Всего | 382 | 124 | 256 | 200 | 76 | 124 | - | 56 | - | 108 |

## 2.3. Содержание профессионального модуля

| <b>Наименование разделов и тем</b>   | <b>Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия</b>  | <b>Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.</b> | <b>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</b>  |
|--|--|--|---|
| <b>1</b>   | <b>2</b>   | <b>3</b>   | <b>4</b>  |
| <b>МДК. 05.01 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)</b>  |  | <b>200/124</b>   |   |
| <b>Тема 1.1 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий различного ассортимента</b> | <p align="center"><b>Содержание</b></p> <p>Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий различного ассортимента.<br/>Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента.<br/>Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента</p> <p align="center"><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</p> <p align="center"><b>В том числе самостоятельная работа:</b></p> <p>Желирующие вещества: применение в кондитерских изделиях<br/>Пищевые кислоты в производстве кондитерских изделий<br/>Крахмал и крахмалосодержащие продукты: роль в хлебопечении<br/>Эмульгаторы и стабилизаторы в кондитерском производстве<br/>Пенообразователи: применение в производстве кондитерских изделий<br/>Влагоудерживающие добавки в хлебобулочных изделиях<br/>Растительные экстракты в производстве кондитерских изделий<br/>Пищевые красители: использование в хлебобулочных изделиях</p> | <b>6/6</b>   | <b>10</b><br>ПК 1.2<br>ПК 2.2<br>ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 07<br>ОК 09  |
| <b>Тема 1.2 Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий</b>  | <p align="center"><b>Содержание</b></p> <p align="center"><b>Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производства.</b></p> <p>Технологические процессы производства хлебобулочных изделий.<br/>Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, оборудования на предприятиях, производственного инвентаря, инструмента. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.</p>   | <b>26/40</b><br><br><b>34</b>  | <b>ПК 1.1</b><br><b>ПК 1.2.</b><br><b>ПК 2.1.</b><br><b>ПК 4.2.</b><br><b>ПК 4.3.</b><br><b>ПК 4.4.</b><br><b>ПК 4.5.</b> |

|  |   |  |                         |
|--|---|--|-------------------------|
|  | <p>Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на предприятиях хлебопекарного производства, правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах.</p> <p><b>Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства в пекарном отделении.</b> Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Установление массы тестовой заготовки. Мероприятия по устранению адгезии теста в процессе его разделки.</p> <p><b>Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий.</b><br/>Понятие «Выход» хлеба и факторы, влияющие на выход. Упек, его зависимость от различных факторов, пути снижения упека. Определение готовности хлеба при выпечке. Режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий.</p> <p><b>Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей.</b><br/>Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции. Способы регулирования режимов выпечки в различных печах. Использование энерго – и ресурсосберегающих технологий выпечки хлеба.</p> <p><b>Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий.</b><br/>Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. Обработка форм полимерными материалами. Санитарное содержание рабочих мест у печей.</p> <p><b>Способы раскладки тестовых заготовок на под печи, листы. Классификация хлебопекарных печей.</b> Основные элементы печного агрегата: генераторы тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, контрольно-измерительные приборы.</p> <p><b>Параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий.</b> Устройство, принцип действия тупиковых печей. Безопасные приёмы обслуживания оборудования. Устройство, принцип действия печей тоннельного типа. Устройство, принцип действия расстойно-печных агрегатов. Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности</p> <p><b>Хранение хлеба и хлебобулочных изделий.</b><br/>Укладка готовых изделий в лотки, полки контейнеров (вагонеток). Отбраковка изделий по органолептическим показателям и массе изделий. Требования стандартов к установленной массе различных изделий. Сроки и условия хранения готовой продукции. Способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер Понятие «усушка хлеба». Процессы, происходящие при хранении хлеба и влияние различных факторов на размер усушки. Пути снижения усушки. Сущность черствения хлеба. Способы сохранения свежести хлеба. Санитарные требования к помещениям и условиям хранения хлебных изделий. Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи. Классификация оборудо-</p> |  | OK 04<br>OK 05<br>OK 06 |
|--|---|--|-------------------------|

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
|  | вания для приёма и хранения хлебобулочных изделий, виды лотков и контейнеров. Циркуляционные столы, принцип их действия. Классификация печей, назначение и характеристика. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания. Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях. Хлебоукладочные агрегаты. |           |  |
|  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>40</b> |  |
|  | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды   | 2         |  |
|  | Решение ситуационных задач по расчету массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий  | 2         |  |
|  | Расчет фактического «выхода» хлеба с учетом всех потерь и затрат  | 4         |  |
|  | Расчет выхода готовой продукции. Корректировка норм «выхода» в зависимости от фактической влажности муки  | 4         |  |
|  | Расчет тесторазделочного оборудования при производстве хлебобулочных изделий  | 2         |  |
|  | Расчет количества рабочих люлек в расстойном шкафу для окончательной расстойки тестовых заготовок.  | 2         |  |
|  | Расчет производительности тупиковых печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий   | 2         |  |
|  | Расчет производительности тоннельных печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий  | 2         |  |
|  | Подбор режимов выпечки для различных групп хлебобулочных изделий.   | 2         |  |
|  | Решение производственно-ситуационных задач по определению «упека», «усушки» хлеба   | 2         |  |
|  | Анализ производственных ситуаций по снижению «усушки», по применению способов сохранения свежести   | 2         |  |
|  | Расчет количества вагонеток и количества лотков для хранения различных сортов хлеба.  | 2         |  |
|  | Расчет количества контейнеров и лотков для хранения различных видов булочных изделий  | 2         |  |
|  | Анализ производственных ситуаций по выбору режимов и сроков хранения хлеба, булочных изделий.   | 2         |  |
|  | Приготовление теста густой опаре. Приготовление теста на большой густой опаре. зерна. Приготовление теста безопарным способом. Приготовление теста ускоренными способами.   | 8         |  |
|  | <b>В том числе самостоятельная работа</b>   | <b>16</b> |  |
|  | Выбор оборудования для выпечки хлебобулочных изделий  |           |  |
|  | Температурный режим при выпечке различных видов хлеба   |           |  |
|  | Организация подготовки теста к процессу выпечки   |           |  |

|   |  |              |  |
|---|--|--------------|--|
|   | Контроль качества выпекаемых хлебобулочных изделий<br>Оптимизация процесса выпечки в промышленных условиях<br>Организация работы формовочного цеха перед выпечкой<br>Технологические особенности выпечки пшеничного хлеба<br>Специфика производства ржаного хлеба и его выпечки<br>Организация конвейерного производства хлебобулочных изделий   |              |  |
| <b>Тема 1.3 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий</b> | <b>Содержание</b>  | <b>24/38</b> |  |
|   | <b>Бараночные изделия.</b><br>Характеристика ассортимента бараночных изделий.<br>Основные стадии производства. Технологическая характеристика операции – ошпарка тестовых заготовок.<br>Выпечка бараночных изделий. Особенности производства бараночных изделий на механизированных и комплексно-механизированных линиях.<br>Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры   | <b>30</b>    | ПК 1.1.<br>ПК 2.1.<br>ПК 1.2.<br>ПК 4.1.<br>ПК 4.2.<br>ПК 2.2.<br>ПК 4.3.<br>ПК 4.4.<br>ПК 4.5.<br>ОК 06<br>ОК 07<br>ОК 08 |
|   | <b>Сухарные изделия.</b><br>Классификация сухарных изделий. Краткие сведения о производстве армейских сухарей, сухарей-гренок и панировочных сухарей. Технологическая схема производства сухарей. Формование и расстойка сухарных плит, выпечка и выдержка. Резка плит, раскладка и сушка ломтей.<br>Технологическая характеристика оборудования для ошпарки и выпечки бараночных изделий.<br>Технологическая характеристика оборудования для выпечки сухарных плит и сушки сухарей.<br>Требования безопасности к оборудованию для выпечки и ошпарки полуфабрикатов. Правила техники безопасности и производственной санитарии |              |  |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>40</b>    |  |
|   | Составление технологических схем производства бараночных изделий   | 8            |  |
|   | Составление технологических схем производства сухарных изделий   | 6            |  |
|   | Изучение инструкций по технике безопасности при работе на ошпарочно-печном агрегате с соответствующими печами. Расчет производительности печи в ошпарочно-печном агрегате  | 6            |  |
|   | Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий   | 6            |  |
|   | Составление технологической инструкции на новый вид изделия  | 6            |  |
|   | Определение кислотности и набухаемости бараночных изделий  | 6            |  |
|   | <b>В том числе самостоятельная работа</b>  | <b>16</b>    |  |

|   |  |              |  |
|---|--|--------------|--|
|   | Организация процесса производства соломки<br>Контроль качества бараночных изделий при выпечке<br>Оптимизация процесса выпечки сдобных изделий<br>Организация работы цеха по производству бараночных изделий<br>Технологические аспекты выпечки сахарных сухарей<br>Специфика производства ванильных сухарей<br>Организация конвейерного производства бараночных изделий<br>Контроль времени выпечки различных видов баранок<br>Организация процесса выпечки сдобных сухарей<br>Технологические особенности выпечки хлебных палочек<br>Организация процесса выпечки диетических сухарей |              |  |
| <b>Тема 1.4 Организация выпечки мучных кондитерских изделий</b> | <b>Содержание</b>  | <b>20/40</b> | <b>ПК 1.1.<br/>ПК 2.1.<br/>ПК 1.2.<br/>ПК 4.1.<br/>ПК 4.2.<br/>ПК 2.2.<br/>ПК 4.3.<br/>ПК 4.4.<br/>ПК 4.5.<br/>OK 02<br/>OK 03<br/>OK 04<br/>OK 05<br/>OK 06</b> |
|   | Классификационные признаки распределения мучных кондитерских изделий на группы, подгруппы, виды и разновидности Ассортимент мучных кондитерских изделий и их пищевая ценность.   |              |  |
|   | Выпечка полуфабрикатов для различных видов тортов и пирожных. Особенности выпечки бисквита. Требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.   |              |  |
|   | Выпечка песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белково-сгущенного теста.   |              |  |
|   | Приготовление и режимы выпечки слоеного полуфабриката.   |              |  |
|   | Отличительные особенности выпечки заварного полуфабриката.   |              |  |
|   | Особенности выпечки вафельного теста. Параметры выпечки.   |              |  |
|   | Особенности выпечки и отделки для различных видов печенья (сахарного, затяжного, песочного, сдобного)  |              |  |
|   | Выпечка пряничного теста (сырцового и заварного), подбор режимов выпечки.  |              |  |
|   | Виды и причины брака полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Характеристика, причины возникновения брака и меры по его устранению  |              |  |
|   | Эксплуатация технологического оборудования для выпечки бисквитного теста. Виды духовых шкафов и печей, применяемые для выпечки бисквитного теста. Оборудование, применяемое для выпечки песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белково-сгущенного теста. Режимы выпечки слоеного полуфабриката. Плиты, применяемые для выпечки вафельного теста, режимы контактной выпечки. Безопасная эксплуатация оборудования, для выпечки мучных кондитерских изделий.   |              |  |
|   | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>   | <b>40</b>    |  |
|   | Печенье, пряники. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.   | 4            |  |

|                                  |  |            |  |
|----------------------------------|--|------------|--|
|                                  | Вафли, слоеные бисквитные торты.<br>Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.   | 4          |  |
|                                  | Анализ производственных ситуаций по подбору режимов выпечки бисквитных изделий.  | 2          |  |
|                                  | Анализ производственных ситуаций по причинам возникновения брака мучных кондитерских изделий. Меры по устранению брака мучных кондитерских изделий | 2          |  |
|                                  | Анализ должностных обязанностей пекаря мучных кондитерских изделий   | 2          |  |
|                                  | Анализ правил техники безопасности работы пекаря при выпечке мучных кондитерских изделий.  | 2          |  |
|                                  | Расчет выхода печенья сахарного.   | 6          |  |
|                                  | Заварное тесто, изделия из него. Оформление изделий из заварного теста   | 6          |  |
|                                  | Бисквитное тесто. Оформление бисквита масляным кремом, желе.   | 6          |  |
|                                  | Изделия национальной кухни.  | 6          |  |
|                                  | <b>В том числе самостоятельная работа</b>  | <b>16</b>  |  |
|                                  | Технологические особенности выпечки заварных изделий   |            |  |
|                                  | Организация процесса производства пряничных изделий  |            |  |
|                                  | Контроль качества затяжного печенья при выпечке  |            |  |
|                                  | Оптимизация процесса выпечки кексов и рулетов  |            |  |
|                                  | Организация работы цеха по производству шоколадных изделий   |            |  |
|                                  | Технологические аспекты выпечки вафельных изделий  |            |  |
|                                  | Специфика производства пастильных изделий  |            |  |
|                                  | Организация конвейерного производства мучных полуфабрикатов  |            |  |
|                                  | Контроль времени выпечки различных видов печенья   |            |  |
|                                  | Организация процесса выпечки диетических кондитерских изделий  |            |  |
|                                  | Технологические особенности выпечки функциональных изделий   |            |  |
|                                  | Организация процесса выпечки специализированной продукции  |            |  |
| <b>Производственная практика</b> |  | <b>36</b>  |  |
| <b>Виды работ</b>                |  |            |  |
|                                  | Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.   |            |  |
|                                  | Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.    |            |  |
|                                  | Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.                                    |            |  |
|                                  | Работа в производственно-технологической лаборатории.  |            |  |
| <b>Промежуточная аттестация</b>  |  | <b>18</b>  |  |
| <b>Всего</b>                     |  | <b>381</b> |  |

### **3. Условия реализации профессионального модуля**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

*Кабинеты социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; технологического оборудования производства продуктов питания растительного происхождения; безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.*

*Лаборатории Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья; Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве; Автоматизации технологических процессов оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.*

*Мастерская Цех хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.*

*Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.*

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Разделка теста: учебное пособие для СПО / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская, Л.В. Грошева. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 127 с. - ISBN 978-5-00032-397-7.

2. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 156 с. - ISBN 978-5-507-44337-6.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

3. Технология хлебобулочных изделий. Практику: учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 232 с. - ISBN 978-5-8114-8734-9.

4. Толмачева, Т.А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т.А. Толмачева, А.В. Новикова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 128 с. - ISBN 978-5-507-44454-0.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Скobel'sкая, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скobel'sкая. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-9496-5.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/195523>

2. Технологии производства дрожжей: учебное пособие для СПО / А.И. Шапкарина, Н.А. Янпольская, С.В. Минаева, Л.В. Грошева. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 175 с. - ISBN 978-5-00032-395-3. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130204>

3. Технологии упаковки и укладки готовой продукции: учебное пособие для СПО / О.А. Апалихина, А.А. Дерканосова, Т.А. Еремина, М.В. Спахова. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 91 с. - ISBN 978-5-00032-401-1.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130209>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

| <b>Код ПК, ОК</b>   | <b>Критерии оценки результата<br/>(показатели освоенности<br/>компетенций)</b>  | <b>Формы контроля и методы<br/>оценки</b>  |
|---|---|--|
| ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией. | Поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения  | - экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.  |
| ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии технологическими инструкциями.                       | Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий Замешивание и формовка теста вручную Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании Выпечка несдобных хлебобулочных изделий Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения | - экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.  |
| ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.                                 | Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции  | - экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ; - наблюдение за участием в учебно-практических |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции</p> <p>Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу</p> <p>Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей</p>  | конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах;  |
| ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. | <p>Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству</p> <p>Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p> <p>Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p> | - экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ;<br>- экспертое наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;<br>-оценка выполнения самостоятельных работ. |
| ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.  | Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию   | - экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ;<br>- экспертое наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;<br>-оценка выполнения самостоятельных работ. |
| ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.  | <p>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</p> <p>Определение потребности членов бригады пекарей в обучении</p> <p>Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства</p>  | - экспертое наблюдение и оценка выполнения практических работ;<br>- экспертое наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;<br>-оценка выполнения самостоятельных работ.   |
| ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива   | <p>Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей</p> <p>Распределение заданий между работниками бригады пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности</p>   | - экспертое наблюдение и оценка выполнения практических работ;<br>- экспертое наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;<br>-оценка выполнения самостоятельных работ.   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>Координация и контроль выполнения членами бригады пекарей производственных заданий</p> <p>Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве</p> <p>Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>   |  |
| ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.  | <p>Организация контроля работы членов бригады пекарей</p> <p>Анализ и оценка результатов работы бригады пекарей за отчетный период</p> <p>Выявление отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ;</li> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;</li> <li>-оценка выполнения самостоятельных работ.</li> </ul>  |
| ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.   | Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ;</li> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;</li> <li>-оценка выполнения самостоятельных работ.</li> </ul>  |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе обучения, на лабораторных и практических занятиях;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;</li> <li>- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах;</li> </ul> |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке рефератов, докладов;</li> <li>- наблюдение за использованием информационных технологий;</li> <li>наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях;</li> </ul>  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> <li>- точность определения сущности предпринимательства, его видов;</li> <li>- адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны</li> <li>- точность определения мер господдержки малому бизнесу,</li> <li>- точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах;</li> <li>- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающего;</li> </ul> |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;</li> <li>- наблюдение за ролью обучающихся в группе</li> </ul>  |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающего;</li> <li>- открытые защиты и оценка творческих и проектных работ;</li> </ul>   |
| ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение описывать значимость своей профессии (специальности);</li> <li>- знание значимости профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной практике</li> </ul>   |
| ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм экологической безопасности;</li> <li>- способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности,</li> <li>- умение осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике</li> </ul>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | -знание способов обеспечения ресурсосбережения и принципов бережливого производства   |  |
| ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <ul style="list-style-type: none"> <li>-применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>-знание средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии (специальности)</li> <li>-знание основ здорового образа жизни;</li> <li>-знание условий профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за формированием навыков работы в процессе выполнения практических работ, заданий учебной практики</li> </ul>  |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>-адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах.</li> </ul> |