

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

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....**
 - 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*
- 2. Структура и содержание профессионального модуля**
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля*
 - 2.2. Структура профессионального модуля*
 - 2.3. Содержание профессионального модуля*
 - 2.4. Курсовой проект (работа)*
- 3. Условия реализации профессионального модуля**
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение*
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение*
- 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

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:

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

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

		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 7	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 8	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>	
ОК 9	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1.	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
ПК 1.2.	<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 рецептов 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, протираания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции; упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос</p> <p>составления заявок на полуфабрикаты 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</p>	
ПК 2.1.	<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 полуфабрикаты 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</p> <p>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 продукцией 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</p> <p>оценки потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей</p>
ПК 2.2.	<p>обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; оценивать нали-</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, 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; 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>
ПК 4.1.	<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>
ПК 4.2	<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда 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 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 определения потребности членов бригады пекарей в обучении; организации обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства</p>

ПК 4.3	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
ПК 4.4	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
ПК 4.5	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: МДК.05.01 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь в форме дифф. зачета ПП 05 в форме зачета ПМ 05 Квалификационный экзамен	18	-
Всего	382	232

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия, в том числе	лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01 ОК 02	МДК. 05.01 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь) Производственная практика Промежуточная аттестация	364 108 18	124 	256 	200 	76 	124 	- 	56 	- 	108 108

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

2.3. Содержание профессионального модуля

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

	<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>Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства в пекарном отделении. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Установление массы тестовой заготовки. Мероприятия по устранению адгезии теста в процессе его разделки.</p>		<p>OK 04 OK 05 OK 06</p>
	<p>Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий.</p> <p>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>Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей.</p> <p>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>Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий.</p> <p>Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. Обработка форм полимерными материалами. Санитарное содержание рабочих мест у печей.</p>		
	<p>Способы раскладки тестовых заготовок на под печи, листы. Классификация хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата: генераторы тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, контрольно-измерительные приборы.</p> <p>Параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий. 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>Хранение хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>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>		

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.		
В том числе практических занятий и лабораторных работ	40	
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 безопасным способом. Приготовление теста ускоренными способами.	8	
В том числе самостоятельная работа	16	
Выбор оборудования для выпечки хлебобулочных изделий		
Температурный режим при выпечке различных видов хлеба		
Организация подготовки теста к процессу выпечки		

	Контроль качества выпекаемых хлебобулочных изделий Оптимизация процесса выпечки в промышленных условиях Организация работы формовочного цеха перед выпечкой Технологические особенности выпечки пшеничного хлеба Специфика производства ржаного хлеба и его выпечки Организация конвейерного производства хлебобулочных изделий		
Тема 1.3 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	Содержание	24/38	
	Бараночные изделия. Характеристика ассортимента бараночных изделий. Основные стадии производства. Технологическая характеристика операции – ошпарка тестовых заготовок. Выпечка бараночных изделий. Особенности производства бараночных изделий на механизированных и комплексно-механизированных линиях. Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры	30	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 06 ОК 07 ОК 08
	Сухарные изделия. 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. Технологическая характеристика оборудования для ошпарки и выпечки бараночных изделий. Технологическая характеристика оборудования для выпечки сухарных плит и сушки сухарей. Требования безопасности к оборудованию для выпечки и ошпарки полуфабрикатов. Правила техники безопасности и производственной санитарии		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	40	
	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	
	В том числе самостоятельная работа	16	

	<p>Организация процесса производства соломки</p> <p>Контроль качества бараночных изделий при выпечке</p> <p>Оптимизация процесса выпечки сдобных изделий</p> <p>Организация работы цеха по производству бараночных изделий</p> <p>Технологические аспекты выпечки сахарных сухарей</p> <p>Специфика производства ванильных сухарей</p> <p>Организация конвейерного производства бараночных изделий</p> <p>Контроль времени выпечки различных видов баранок</p> <p>Организация процесса выпечки сдобных сухарей</p> <p>Технологические особенности выпечки хлебных палочек</p> <p>Организация процесса выпечки диетических сухарей</p>		
Тема 1.4 Организация выпечки мучных кондитерских изделий	Содержание	20/40	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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-сбивного 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-сбивного теста. Режимы выпечки слоеного полуфабриката. Плиты, применяемые для выпечки вафельного теста, режимы контактной выпечки. Безопасная эксплуатация оборудования, для выпечки мучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	40	
	Печенье, пряники. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.	4	

	Вафли, слоеные бисквитные торты.	4	
	Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.		
	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	
	В том числе самостоятельная работа	16	
Производственная практика Виды работ 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.	Технологические особенности выпечки заварных изделий	36	
	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		
Промежуточная аттестация		18	
Всего		381	

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. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий / Т.В. Рензьева, 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. Малютин. - 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. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. - 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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с 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 и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; Процеживание, протираание, 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

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

	Координация и контроль выполнения членами бригады пекарей производственных заданий Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Организация контроля работы членов бригады пекарей Анализ и оценка результатов работы бригады пекарей за отчетный период Выявление отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин	- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству	- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	—точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; —адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; —оптимальность определения этапов решения задачи; —адекватность определения потребности в информации; —эффективность поиска; —адекватность определения источников нужных ресурсов; —разработка детального плана действий; —правильность оценки рисков на каждом шагу; —точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе обучения, на лабораторных и практических занятиях; - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; - наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	—адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке рефератов, докладов; - наблюдение за использованием информационных технологий; наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях;

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"> –актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии –точность определения сущности предпринимательства, его видов; –адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны –точность определения мер господдержки малому бизнесу, –точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах; - контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающего;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> –эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; - наблюдение за ролью обучающихся в группе
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"> –грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающего; - открытые защиты и оценка творческих и проектных работ;
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"> - умение описывать значимость своей профессии (специальности); - знание значимости профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной практике
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"> -соблюдение норм экологической безопасности; - способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, - умение осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике

	-знание способов обеспечения ресурсосбережения и принципов бережливого производства	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; -знание средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии (специальности) -знание основ здорового образа жизни; -знание условий профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);	- наблюдение за формированием навыков работы в процессе выполнения практических работ, заданий учебной практики
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах.