

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901  
КОНДИТЕР***

для специальности  
19.02.03 технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
базовая подготовка

Советск,  
2021год

Согласовано  
заведующий учебно-методическим отделом  
\_\_\_\_\_ Н.А. Ивашкина  
31.08.2021 года

Рабочая программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года \_\_\_\_\_

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:  
работодатель  
ЗАО «ТИПЕК»  
генеральный директор \_\_\_\_\_ Логвинов А.С.

МП

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901 КОНДИТЕР**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 6</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер</b>
ПК 6.1.	Подготовка сырья к пуску в производство;
ПК 6.2.	Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий
ПК 6.3.	Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий
ПК 6.4.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 6.5.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 6.6.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 6.7.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 6.8.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ПК 6.9.	Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий
ПК 6.10.	Осуществлять контроль качества изделий

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический	- ведении технологического процесса хлебобулочных, кондитерских мучных изделий
--------------------	--

ОПЫТ В	
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вести технологический процесс хлебобулочных , кондитерских мучных изделий;</li> <li>- укладывать тестовые заготовки на лопаты, листы, кассеты, формы;</li> <li>- выполнять посадку тестовых заготовок на под (или люльки) печи;</li> <li>- выполнять сушку сухарей в сушильных камерах и печах;</li> <li>- производить выбору готовых изделий из печей и камер;</li> <li>- контролировать температурный и паровой режим пекарной и сушильной камер;</li> <li>- регулировать движение печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба;</li> <li>- определять готовность тестовых заготовок к выпечке;</li> <li>- укладывать изделия в тару;</li> <li>- обслуживать технологическое оборудование</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы;</li> <li>- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;</li> <li>- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;</li> <li>- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета;</li> <li>- производительность печи;</li> <li>- устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования;</li> <li>- сырье, используемое для диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы приготовления теста, разделки и выпечки диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</li> </ul>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **780 часов**

Из них на освоение МДК – **400 часов**

самостоятельную работу – **200 часов**

на практики:

- учебную практику в форме практической подготовки- **72 часа**

- производственную практику (по профилю специальности) в форме практической подготовки- **108 часов**

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Тематический план профессионального модуля *ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901 КОНДИТЕР*

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6. ПК 6.7. ПК 6.8. ПК 6.9. ПК 6.10. ОК 1., ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Раздел 1. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь 12901 Кондитер	<b>672</b>	<b>400</b>	320	-	<b>200</b>	-	<b>72</b>	
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6. ПК 6.7. ПК 6.8. ПК 6.9. ПК 6.10. ОК 1., ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	<b>108</b>							<b>108</b>
<b>Всего:</b>		<b>780</b>	<b>400</b>	320	-	<b>200</b>	-	<b>72</b>	<b>108</b>

**2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901 КОНДИТЕР**

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь 12901 Кондитер</b>		<b>672</b>
<b>МДК.06.01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь 12901 Кондитер</b>		<b>400</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>300</b>
Технология выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Технологическая схема производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	
	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Способы посадки полуфабрикатов в печь.	
	Процессы, происходящие во время выпечки с тестовой заготовкой. Упек хлебобулочных изделий. Методы расчета упека для отдельных видов хлебобулочных изделий.	
	Методы определения готовности хлебобулочных и кондитерских изделий при выпечке. Режимы выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.	
	Ошпарка или обварка и выпечка бараночных изделий. Условия выпекания сухарных плит и сушка нарезанных ломтей сухарей.	
	Устройство и принцип работы тупиковых печей.	
	Устройство и принцип работы тоннельных печей.	
	Устройство и принцип работы ротационных печей.	
	<b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b>	<b>240</b>
	Технология приготовления формового хлеба из пшеничной муки первого сорта.	
	Технология приготовления подового хлеба.	
	Технология приготовления булочных изделий.	
	Технология приготовления сдобных изделий.	
	Технология приготовления слоеных изделий.	
	Технология приготовления булочек повышенной калорийности.	
	Технология приготовления бараночных изделий.	
	Технология приготовления кексов.	
	Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него	
	Технология приготовления пирожков.	
	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	
<b>Тема 1.2. Технология</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>100</b>

приготовления теста, разделка, выпечка диетических сортов хлеба.	Характеристика и ассортимент диетических сортов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	
	Товароведная оценка и экспертиза качества.	
	Технологические схемы производства диетических хлебобулочных изделий.	
	Технологические схемы производства диетических мучных кондитерских изделий.	
	Характеристика сырья, используемого для диетических изделий.	
	Виды замеса теста.	
	Приготовление заквасок и заварок.	
	Технологическая схема приготовления хлеба ахлоридного подового.	
	Технологическая схема приготовления хлеба бессолевого обдирного.	
	Технологическая схема приготовления булочек с пониженной кислотностью.	
	Технологическая схема приготовления хлеба белково-пшеничного формового.	
	Технологическая схема приготовления хлеба белково-отрубного.	
	Технологическая схема приготовления хлеба молочно-отрубного.	
	Технологическая схема приготовления булочки с добавлением яичного белка.	
	Технологическая схема приготовления булочек диетических.	
	Технологическая схема приготовления хлеба ржаного диабетического.	
	Технологическая схема приготовления хлеба безбелкового.	
	Технологическая схема приготовления хлеба зернового.	
	Технологическая схема приготовления хлебцы Докторские.	
	Технологическая схема приготовления хлеба пшеничного пониженной калорийности.	
	Технологическая схема приготовления булочек пшеничных пониженной калорийности.	
	Технологическая схема приготовления хлебцов «геркулес».	
	Технологическая схема приготовления хлебцов диетических с лецитином и лецитином и морской капустой.	
	Технологическая схема приготовления хлеба Соловецкого.	
	Кондитерские полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.	
	<b>Из них практические занятия в форме практической подготовки</b>	80
Изделия с отварными протертыми овощами		
Изделия с фруктовыми пастами, крупкой		
Приготовление рулетов и пирогов.		
Приготовление тортов и пирожных.		
Приготовление кексов.		
Приготовление воздушного полуфабриката.		
Приготовление кексов		
Приготовление сочников		
Приготовление ватрушек		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.01.</b>		<b>200</b>
1. Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлеба на хлебозаводе.		



<p>2. Изучение аппаратурно-технологической схемы производства булочных изделий на хлебозаводе.</p> <p>3. Подготовить доклады на темы:  Современное развитие хлебопекарного производства.  Современное развитие кондитерской промышленности.  Тесторазделочное оборудование, применяемое для разделки теста.  Диетические кондитерские изделия.  Ассортимент детских диетических изделий.  Характеристика и назначение кондитерских изделий пониженной калорийности.  Диетические хлебобулочные изделия их назначение в питании человека.</p> <p>4. Самостоятельное изучение тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлебобулочных изделий в условиях пекарен.</li> <li>- Изучение аппаратурно-технологической схемы производства соломки.</li> <li>- Изучение принципа действия печи ХПА – 40.</li> <li>- Изучение устройства и принципа действия ротационных печей.</li> <li>- Изучение аппаратурно-технологической схемы производства сдобных изделий.</li> <li>- Изучение аппаратурно-технологической схемы производства булочных изделий.</li> <li>- Изучение аппаратурно-технологической схемы производства бараночных изделий.</li> <li>- Изучение аппаратурно-технологической схемы производства сухарных изделий.</li> <li>- <i>Изучение аппаратурно-технологической схемы производства диетических изделий.</i></li> </ul>	
<p><b>Учебная практика в форме практической подготовки</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Техника безопасности на рабочем месте. Ознакомление с технологическими этапами расстойки и выпечки хлебобулочных изделий.</li> <li>2. Ознакомление с процессом расстойки хлебобулочных изделий.</li> <li>3. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеба.</li> <li>4. Ознакомление с технологическим процессом выпечки булочных изделий.</li> <li>5. Ознакомление с технологическим процессом выпечки сдобных изделий.</li> <li>6. Ознакомление с технологическим процессом выпечки слоеных изделий.</li> <li>7. Ознакомление с технологическим процессом выпечки бараночных изделий.</li> <li>8. Ознакомление с технологическим процессом выпечки и сушки сухарных изделий.</li> <li>9. Ознакомление с технологическим процессом выпечки кексов.</li> <li>10. Ознакомление с технологическим процессом выпечки ромовых баба.</li> <li>11. Ознакомление с технологическим процессом выпечки пряников.</li> <li>12. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеба на механизированных линиях.</li> <li>13. Ознакомление с технологическим процессом выпечки кондитерских изделий в ротационных печах.</li> <li>14. Ознакомление с технологическими режимами выпечки хлебобулочных изделий.</li> <li>15. Ознакомление с технологическими режимами выпечки мучных кондитерских изделий.</li> <li>16. Ознакомление с правилами работы и эксплуатации печей тупикового типа.</li> <li>17. Ознакомление с правилами работы и эксплуатации печей тоннельного типа.</li> </ol>	72

18. Дифференцированный зачет по учебной практике.	
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контролирование работы расстойных шкафов.</li> <li>2. Проведение выпечки хлеба формового.</li> <li>3. Проведение выпечки хлеба подового.</li> <li>4. Проведение выпечки хлеба ржаного.</li> <li>5. Проведение выпечки батона нарезного.</li> <li>6. Проведение выпечки сдобы выборгской.</li> <li>7. Проведение выпечки слойки свердловской.</li> <li>8. Проведение выпечки бараночных изделий.</li> <li>9. Проведение выпечки и сушки сухарных изделий.</li> <li>10. Проведение выпечки кексов и ромовых баба.</li> <li>11. Проведение выпечки пряников.</li> <li>12. Проведение выпечки вафельного полуфабриката.</li> <li>13. Контролирование работы тупиковой печи.</li> <li>14. Контролирование работы тоннельной печи.</li> <li>15. Контролирование работы печи для жарки пирожков.</li> <li>16. Контролирование работы ротационной печи.</li> <li>17. Контролирование работы расстойно-печного агрегата.</li> <li>18. Дифференцированный зачет.</li> </ol>	<b>108</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>780</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии изготовления хлебобулочных изделий», «Технологического оборудования хлебопекарного производства», «Технологии производства кондитерских изделий», лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Учебной пекарни»

##### **Кабинет Технологии изготовления хлебобулочных изделий**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплект ученической мебели, рабочее место преподавателя, доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, компьютеры для обучающихся, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал); компьютер для преподавателя, принтер, интерактивная доска.

##### **Кабинет Технологического оборудования хлебопекарного производства**

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями оборудования DVD фильмами, мультимедийными пособиями, оборудование и инвентарь отделения приема, хранения и подготовки сырья к переработке.

##### **Кабинет Технологии производства кондитерских изделий**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплект ученической мебели, рабочее место преподавателя, доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; раздаточный материал, компьютер для преподавателя, принтер, интерактивная доска.

##### **Учебная пекарня**

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), каф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, иксер для коктейлей, соковыжималки (для citrusовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

##### **Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены**

рабочие места по количеству обучающихся, комплект учебно – методической документации, оборудование и аппараты: термостаты, сушильный шкаф, автоклав, шкаф вытяжной, холодильник, электроплитка, водяная баня, микроскопы, измерительные приборы, центрифуга, анализатор «Клевер», технические и электронные весы, pH-метр, титровальная установка; рефрактометр, химические реактивы, посуда, технические средства обучения,

сушильный шкаф, прибор Чижовой для высушивания полуфабрикатов, печь для выпечки изделий, расстойный шкаф, прибор Журавлевой для определения пористости.

### **3.2. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:**

Проблемная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, метод «круглого стола», семинар, мультимедийная презентация, деловые и ролевые игры, индивидуальные и групповые проекты, кейс-метод

**3.3. При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии**

### **3.4. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СП - М.: Академия, 2018
2. Основы автоматизации технологических процессов: учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва: КноРус, 2019
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник - М.: Академия, 2018
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2018
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: практикум / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016
7. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018

#### **Дополнительные источники:**

1. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

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

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной средой как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

Колледж ежегодно обновляет содержание программы профессионального модуля в части, установленной учебным заведением; содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы практические занятия и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности) в форме практической подготовки.

Для приобретения практического опыта при изучении профессионального модуля планируется учебная и производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки, которые реализуются концентрированно в несколько периодов.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Кондитер».

Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки реализуется в организациях и на предприятиях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональных областях: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предприятий и организаций производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля, изданной за последние 5 лет;

- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;

- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;

- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;

- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности колледж способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные в количестве 4 часов на одного обучающегося в год.

### **3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего

профессионального образования или среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Колледж обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 6.1. Подготовка сырья к пуску в производство	- соблюдение промсанитарии при работе на технологическом оборудовании; - Подготовка сырья к пуску в производство	<b>Текущий контроль</b> в форме: - тестирования, - защиты практических занятий - заданий для самостоятельной работы - индивидуальные задания
ПК 6.2. Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий;	- организация рабочего места при замесе теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий; - Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий; - соблюдение температурного режима	
ПК 6.3. Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий;	- организация рабочего места в отделении; - определение готовности отдельных видов хлебобулочных изделий к выпечке; - выявление избыточной и недостаточной расстойки для определенных видов хлебобулочных изделий; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - соблюдение режимов выпечки для хлебобулочных и бараночных изделий; - проведение контроля режима выпечки хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;	<b>Промежуточный контроль:</b> - дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности). - экзамен по МДК - экзамен (квалификационный)
ПК 6.4. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия;	- соблюдение промсанитарии при производстве мучных-кондитерских изделий; - организация рабочего места при проведении выпечки мучных- кондитерских изделий; - выполнение подбора технологического оборудования для проведения мучных-кондитерских изделий; - определения готовности изделий при	<b>Текущий контроль</b> в форме: - тестирования, - защиты практических занятий - заданий для самостоятельной

	<p>выпечке (органолептически);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	<p>работы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- индивидуальные задания</li> </ul>
ПК 6.5. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при производстве печенья, пряники, коврижки;</li> <li>- организация рабочего места;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для производства печенья, пряники, коврижки;</li> <li>- выполнение подбора</li> <li>- соблюдение температурных параметров;</li> <li>- проведения контроля;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> </ul>	<p><b>Промежуточный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</li> <li>- экзамен по МДК</li> <li>- экзамен (квалификационный)</li> </ul>
ПК 6.6. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии в использовании в оформлении простых и основные отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- организация рабочего места;</li> <li>уметь готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> <li>- выполнение заключительных работ;</li> </ul>	
ПК 6.7. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;</li> </ul>	
ПК 6.8. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования,</li> <li>- защиты практических заданий для самостоятельной работы</li> <li>- индивидуальные задания</li> </ul> <p><b>Промежуточный контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</li> <li>- экзамен по МДК</li> <li>- экзамен (квалификационный)</li> </ul>
ПК 6.9. Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
ПК 6.10. Осуществлять контроль качества изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль качества изделий.</li> </ul>	

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
---	--	---



ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление устойчивого интереса к будущей профессии,</li> <li>- участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства,</li> <li>- активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах)</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной профессиональной деятельности,</li> <li>- постановка целей и выбор методов ее достижения</li> <li>- определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ,</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный выбор методов поиска необходимой информации,</li> <li>- использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>- работа с ПК и Интернетом.</li> </ul>	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность работать в команде и коллективе,</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ эффективности и качества выполнения работ,</li> <li>- умение контролировать работу подчиненных,</li> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных.</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	-определение задач профессионального роста и самообразования,	Интерпретация результатов

<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации, -изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.</p>	