

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

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901
КОНДИТЕР***

по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Советск
2023 год

СОГЛАСОВАНО
заведующий учебно-
методическим отделом
Ивашкина Н.А. Ивашкина
31 августа 2023 года

Рабочая программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе:

- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 года N 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 10 июня 2022 года регистрационный N 68840, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;
- примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341.

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

Разработчик:

Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *Третьяковская А.Ю.*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:

ИП Спирина Л.Н.
кондитерская "Сэр Эклер"
директор

Сп
Спирина Людмила Николаевна

МП

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 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

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД5	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь, 12901 Кондитер
ПК 5.1.	Подготовка сырья к пуску в производство;
ПК 5.2.	Производить замесы теста для пшеничного, ржаного хлеба, булочных изделий, сухарных и бараночных изделий
ПК 5.3.	Производить разделку, расстойку, выпечку изделий, укладку готовых изделий
ПК 5.4.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 5.5.	Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки
ПК 5.6.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 5.7.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 5.8.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ПК 5.9.	Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий
ПК 5.10.	Осуществлять контроль качества изделий

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт в	- ведении технологического процесса хлебобулочных , кондитерских мучных изделий
уметь	- вести технологический процесс хлебобулочных, кондитерских мучных изделий; - укладывать тестовые заготовки на лопаты, листы, кассеты, формы; - выполнять посадку тестовых заготовок на под (или люльки) печи; - выполнять сушку сухарей в сушильных камерах и печах; - производить выборку готовых изделий из печей и камер; - контролировать температурный и паровой режим пекарной и сушильной камер; - регулировать движение печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба; - определять готовность тестовых заготовок к выпечке; - укладывать изделия в тару; - обслуживать технологическое оборудование
знать	- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; - методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; - способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; - производительность печи; - устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; - сырье, используемое для диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - способы приготовления теста, разделки и выпечки диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **504 часа**

Из них на освоение МДК – **320 часов**

самостоятельную работу – **20 часов**

на практики:

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

- производственную практику (по профилю специальности) в форме практической

подготовки- **72 часов**

Экзамен по МДК – **10 часов**

Экзамен по модулю – **10 часов**

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Тематический план профессионального модуля *ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ, 12901 КОНДИТЕР*

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы	Объем профессионального модуля, час.								
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	Экзамен по МДК	Экзамен по модулю		
			Всего	В том числе		Практики в форме практической подготовки					
				в том числе		Учебная				Производственная (по профилю специальности)	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	я									
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05. ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09 ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 5.7., ПК 5.8., ПК 5.9., ПК 5.10.	Раздел I Технология выполнения работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер	422	320	270		72		20	10		
ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05. ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09 ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6., ПК 5.7., ПК 5.8., ПК 5.9., ПК 5.10.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72					72				
	Экзамен по модулю	10									10

	Всего:	504	320	270		72	72	20	10	10
--	---------------	------------	------------	-----	--	----	----	----	----	----

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 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 и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	
1	2	3	
Раздел 1. Технология выполнения работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер		422	
МДК.05.01 Технология выполнения работ по профессиям 16472 Пекарь, 12901 Кондитер		320	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	160	
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.		
	Из них практические занятия в форме практической подготовки		140
	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	
Тема 1.2. Технология приготовления теста, разделка, выпечка диетических сортов хлеба.	Содержание учебного материала	160
	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.	
	Из них практические занятия в форме практической подготовки	130
	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	
Экзамен по МДК		10
Самостоятельная работа		20
<p>Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлеба на хлебозаводе.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение аппаратурно-технологической схемы производства булочных изделий на хлебозаводе. 2. Подготовить доклады на темы: <ul style="list-style-type: none"> 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. 3. Самостоятельное изучение тем: <ul style="list-style-type: none"> - Изучение аппаратурно-технологической схемы производства хлебобулочных изделий в условиях пекарен. - Изучение аппаратурно-технологической схемы производства соломки. - Изучение принципа действия печи ХПА – 40. - Изучение устройства и принципа действия ротационных печей. - Изучение аппаратурно-технологической схемы производства сдобных изделий. - Изучение аппаратурно-технологической схемы производства булочных изделий. - Изучение аппаратурно-технологической схемы производства бараночных изделий. - Изучение аппаратурно-технологической схемы производства сухарных изделий. - <i>Изучение аппаратурно-технологической схемы производства диетических изделий.</i> 		
Учебная практика в форме практической подготовки		72
Виды работ:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Техника безопасности на рабочем месте. Ознакомление с технологическими этапами расстойки и выпечки хлебобулочных изделий. 2. Ознакомление с процессом расстойки хлебобулочных изделий. 3. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеба. 4. Ознакомление с технологическим процессом выпечки булочных изделий. 5. Ознакомление с технологическим процессом выпечки сдобных изделий. 6. Ознакомление с технологическим процессом выпечки слоеных изделий. 7. Ознакомление с технологическим процессом выпечки бараночных изделий. 8. Ознакомление с технологическим процессом выпечки и сушки сухарных изделий. 9. Ознакомление с технологическим процессом выпечки кексов. 10. Ознакомление с технологическим процессом выпечки ромовых баба. 11. Ознакомление с технологическим процессом выпечки пряников. 		

<p>12. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеба на механизированных линиях.</p> <p>13. Ознакомление с технологическим процессом выпечки кондитерских изделий в ротационных печах.</p> <p>14. Ознакомление с технологическими режимами выпечки хлебобулочных изделий.</p> <p>15. Ознакомление с технологическими режимами выпечки мучных кондитерских изделий.</p> <p>16. Ознакомление с правилами работы и эксплуатации печей тупикового типа.</p> <p>17. Ознакомление с правилами работы и эксплуатации печей тоннельного типа.</p> <p>18. Дифференцированный зачет по учебной практике.</p>	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) в форме практической подготовки</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контролирование работы расстойных шкафов. 2. Проведение выпечки хлеба формового. 3. Проведение выпечки хлеба подового. 4. Проведение выпечки хлеба ржаного. 5. Проведение выпечки батона нарезного. 6. Проведение выпечки сдобы выборгской. 7. Проведение выпечки слойки свердловской. 8. Проведение выпечки бараночных изделий. 9. Проведение выпечки и сушки сухарных изделий. 10. Проведение выпечки кексов и ромовых баба. 11. Проведение выпечки пряников. 12. Проведение выпечки вафельного полуфабриката. 13. Контролирование работы тупиковой печи. 14. Контролирование работы тоннельной печи. 15. Контролирование работы печи для жарки пирожков. 16. Контролирование работы ротационной печи. 17. Контролирование работы расстойно-печного агрегата. 18. Дифференцированный зачет. 	72
<p>Экзамен квалификационный</p>	10
ИТОГО	504

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья», «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья», «Процессов и аппаратов пищевых производств», лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

Кабинет «Технологии продуктов питания из растительного сырья»

Оборудование: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

Кабинет «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья»

Оборудование: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам технологического оборудования.

Кабинет «Процессов и аппаратов пищевых производств»

Оборудование: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, макеты, раздаточный материал).

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам процессы и аппараты пищевых производств.

Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»

Оборудование: рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров». Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»; комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»; комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам процессы и аппараты пищевых производств.

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

Оборудование: рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, шкафы для хранения приборов, микроскопы; коллекция микроорганизмов; стерильные боксы; измерительное оборудование:

весы, pH-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование. общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

Оборудование: рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, шкафы для хранения приборов и посуды, общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; измерительное оборудование: весы, pH-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование; лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.), микроскоп; оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки, раздаточный и дидактический материал;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

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 преподаватель вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

3.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности).

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики (по профилю специальности) соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

3.5. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, лабораториях, мастерских, учебно-производственном комплексе образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. Результаты освоения образовательной программы могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

3.6. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификаций не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических

работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

3.7. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.
2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.
3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

Основные электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный
2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.
3. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии: учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.

— 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.

4. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

5. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.

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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Подготовка сырья к пуску в производство	- соблюдение промсанитарии при работе на технологическом оборудовании; - Подготовка сырья к пуску в производство	Текущий контроль в форме: - тестирования, - защиты практических занятий
ПК 5.2. 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	- заданий для самостоятельной работы - индивидуальные задания
ПК 5.3. 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;	Промежуточный контроль: - дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности). - экзамен по МДК - экзамен квалификационный
ПК 5.4. 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 выпечке (органолептически); - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	Текущий контроль в форме: - тестирования, - защиты практических занятий - заданий для самостоятельной работы - индивидуальные задания
ПК 5.5. Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки.	- соблюдение промсанитарии при производстве печенья, пряники, коврижки; - организация рабочего места; - выполнение подбора технологического оборудования для производства печенья,	Промежуточный контроль: - дифференцированные зачеты по учебной и

	<ul style="list-style-type: none"> пряники, коврижки; - выполнение подбора - соблюдение температурных параметров; - проведения контроля; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; 	<p>производственной практике (по профилю специальности)</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК - экзамен <p>квалификационный</p>
ПК 5.6. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты;	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение промсанитарии в использовании в оформлении простых и основные отделочных полуфабрикатов; - организация рабочего места; уметь готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ; 	
ПК 5.7. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные;	<ul style="list-style-type: none"> - готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования, - защиты практических
ПК 5.8. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	<ul style="list-style-type: none"> - готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для самостоятельной работы - индивидуальные задания
ПК 5.9. Обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать эксплуатацию оборудования для производства хлебобулочных, сухарных, бараночных и мучных кондитерских изделий 	<p>Промежуточный контроль:</p> <p>дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике (по профилю специальности)</p>
ПК 5.10. Осуществлять контроль качества изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль качества изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - экзамен по МДК - экзамен <p>квалификационный</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий; - заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности);
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий по самостоятельной работе
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной профессиональной деятельности - постановка целей и выбор методов ее достижения - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий; - заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности);

различных жизненных ситуациях		- заданий по самостоятельной работе
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения - самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий; - заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - заданий по самостоятельной работе
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения - определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий; - заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - заданий по самостоятельной работе
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий; - заданий по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - заданий по самостоятельной работе
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности. 	