

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров
«29» июня 2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

для профессии

19.01.04 «Пекарь»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«15» 06 2020 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Торговое объединение
общественного питания»

наименование организации

подпись

расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.



СОДЕРЖАНИЕ

Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь ПМ.02 Приготовление теста.....	4
1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста	6
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	8
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	9
4. Условия реализации профессионального модуля.....	18
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	22
6. Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения студентов	25
Рецензии	

**Выписка из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии
19.01.04 Пекарь ПМ.02 Приготовление теста**

ФГОС утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. N799

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося	В т. ч. часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплины	Коды формируемых компетенций
ПМ.02	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - обслуживания оборудования для приготовления теста; уметь: - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; - взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; - оценивать качество сырья по органолептическим показателям; - оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; - определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; - определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	508ч, в т.ч. самостоятельное изучение 54 ч.	К выдаче 454, в т.ч. Теория - 34 л.пр. 30 УП - 144 ГП - 180	ПМ.02 Приготовление теста	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления дрожжевого и кисличного теста;

- «ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
В ФАБРИКЕ»

	ρc	$\rho c \omega$
$\frac{1}{2} \pi$	0	$\frac{1}{2} \pi$

1. Типы	определения	гипотезы
2. Факторы при	формировании	свойства
3. Физические	свойства	свойства
4. Виды те	свойства	свойства

... есть процесс созревания теста;

ДОТЫ НЕ
ОБИТЕ
СЫИ

деятельности.

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто

разл. способами со

врем. рецепт

ПК 2.3. Делать гото

от. тесто и

бр

ПК 2.4. Служивать с

дл. зления теста

лис

1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, код УПП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовления теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3. Количество часов на освоении программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 568 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 454 час, из них: лабораторно-практических занятий – 62 час; лекций - 68 час; самостоятельной работы - 54 час;

УП - 144 часов;

ИИИ - 180 часов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		С амостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1-2.4.	Раздел 1. МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий .	82	64	30	18	144 72	
ПК 2.1-2.4.	Раздел 2. МДК.02.01 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.	102	66	32	36	72	
	Учебная практика	144					
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180					180
	Всего:	508	130	64	54	144	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовления теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.02 <i>Приготовление теста</i>		508	
МДК. 02.01 <i>Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</i>		82 лекций-34 л.п.р.30	
Тема 1. Введение	Содержание	4	
	1. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий на современном хлебозаводе. Хлебопекарная промышленность на современном этапе	4	2
Тема 2. Прием хранения и подготовка сырья к производству	Содержание	8	
	1. Зерно и его классификация; виды и сорта муки; хлебопекарные свойства ржаной и пшеничной муки.	1	2
	2. Вода, молоко, яйца; химический состав, свойства, требования к качеству и условия хранения; применение	1	2
	3. Жиры и масла; виды и их классификация, сорта, состав, свойства, применение и условия хранения; органолептическая оценка и качественные показатели	1	2
	4. Солод, орехи, пряности, требования к качеству и условия хранения	1	2
	5. Химические разрыхлители и пищевые добавки; виды, свойства, применение, условия хранения и требования к качеству	1	2

	6.	Химические разрыхлители и пищевые добавки; виды, свойства, применение, условия хранения и требования к качеству	1	2
	7.	Заверточные и упаковочные материалы	1	2
	8.	Прием, хранение и подготовка основного и дополнительного сырья	1	2
	9.	ПЗ№ 1. Подготовка сырья к производству	6	
Тема 3. Приготовление теста	Содержание		22	
	1.	Понятие о рецептуре	1	2
	2.	Правила взаимозаменяемости сырья	2	2
	3.	Расчет производственных рецептов	2	2
	4.	Дозирование сырья	1	2
	5.	Замес и образование теста	2	2
	6.	Способы разрыхления теста	2	2
	7.	Брожение теста	2	2
	8.	Приготовление и применение заварок	1	2
	9.	Приготовление жидких дрожжей	1	2
	10.	Способы приготовления пшеничного теста	2	2
	11.	Приготовление ржаного теста	2	2
	12.	Способы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки	2	2
	13.	Методы оценки качества хлебобулочного производства идущих на переработку	1	2
	14.	ПЗ№2. Приготовление теста из пшеничной муки	6	
	15.	ПЗ№3. Приготовление теста из ржаной муки	6	
	16.	ПЗ№4. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки	6	
	17.	ПЗ№5. Определение готовности теста	6	2
	18.	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа обучающихся:			18	2
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				

Реферат на тему: Приготовление теста для различных видов изделий, составление технологических карт		6	
Реферат на тему: Производство хлебобулочных изделий на предприятии малой мощности.		6	
Реферат на тему: Новое оборудование для хлебозаводов, их характеристика.		6	
МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		102	
Тема 1. Закон о труде	Содержание	2	
	1. Охрана труда при работе в кондитерском цехе. Санитарные требования в кондитерском цехе	2	2
Тема 2. Подготовка кондитерского сырья к производству	Содержание	6	
	1. Мука и крахмал. Сахар, мед, патока Яйца и яичные продукты	1	2
	2. Масло маргарин и жиры; медовые и молочные продукты	1	2
	3. Орехи, фрукты, крупы	1	2
	4. Мясные и рыбные продукты	1	2
	5. Ваниль, корица, лимонная кислота, пищевые красители	1	2
	6. Пищевые добавки и красители	1	2
Тема 3. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание	6	
	1. Приготовление мясного фарша с луком, рыбного, картофельного, капустного, фруктовых начинок	2	2
	2. Приготовление сиропов, кремов	2	2
	3. Приготовление глазури и посыпок	2	2
	4. Приготовление отделочных полуфабрикатов; сиропов, желе, мастики, глазури, марципана, посыпок	2	
	5. ПЗ№1. Приготовление фаршей		
	6. ПЗ№2. Приготовление отделочных полуфабрикатов		

Тема 4. Приготовление дрожжевого теста				
	Содержание		6	
	1.	Замес теста и способы его разрыхления	1	2
	2.	Приготовление дрожжевого безопарного теста	1	2
	3.	Приготовление дрожжевого опарного теста	1	2
	4.	Приготовление дрожжевого слоеного теста	1	2
	5.	Приготовление блинного теста и теста для оладий	1	2
	6.	Требования к качеству	1	2
	7.	ПЗ №3. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом	6	
Тема 5. Приготовление бездрожжевого теста	Содержание		13	
	1.	Классификация бездрожжевого теста	1	2
	2.	Приготовление сдобного пресного теста	1	2
	3.	Приготовление маффинового теста	1	2
	4.	Приготовление пряничного теста	1	2
	5.	Приготовление заварного теста	1	2
	6.	Приготовление бисквита	2	2
	7.	Приготовление песочного теста	2	2
	8.	Приготовление слоеного теста	2	2
	9.	Приготовление воздушного теста		2
		Приготовление воздушно - орехового теста	1	
	10.	Приготовление миндального теста	1	2
	12.	ПЗ №4. Приготовление бездрожжевого теста	6	
	13.	ПЗ №5. Приготовление бездрожжевого теста	8	

Дифференцированный зачет	1	2
Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	36	
Написание рефератов по теме: Дрожжевые кондитерские изделия, Ассортимент кондитерских изделий, составление технологических карт.	12	
Написание рефератов: Отделочные полуфабрикаты, Кондитерские изделий разных национальностей, составление кроссвордов, составление технологических карт.	10	
Реферат по теме: Оборудование для кондитерских цехов.	5	
Реферат по теме: Новое сырье для приготовления мучных кондитерских изделий.	5	
	4	
Обработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка и представление работ, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Учебная практика МДЦ.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.	72	
	6	
Обработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Санитарно-гигиенические требования к хлебобулочным изделиям (хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.). Обработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка конспектов лекций по теме: Оборудование кондитерских цехов. Подготовка конспектов лекций по теме: Оборудование кондитерских цехов. Подготовка конспектов лекций по теме: Оборудование кондитерских цехов.		

2. Организация рабочих мест при подготовке сырья к производству. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья. Проверка качества сырья. Приготовление пшеничного теста безопасным способом.	6	
3. Приготовление пшеничного теста безопасным способом.	6	
4. Приготовление пшеничного теста опарным способом.	12	
5. Приготовление теста для сдобных изделий.	12	
6. Приготовление теста из ржаной муки.	6	
7. Приготовление теста из ржано-пшеничной муки.	6	
8. Приготовление теста для мелкоштучных изделий.	12	
9. Приготовление теста для соломки и сухарей.	6	
10. Приготовление теста для приготовления теста для мучных кондитерских изделий	12	
11. Подготовка рабочих мест к производству. Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам на производстве кондитерских изделий, предприятий общественного питания и т.д.). Знакомление с рабочими местами на производстве. Организация рабочих мест, оборудование предприятий.	6	
12. Приготовление фаршей.	6	
13. Приготовление сиропов, кремов.	6	
14. Приготовление дрожжевого безопасного теста.	6	
15. Приготовление дрожжевого опарного теста.	6	
16. Приготовление дрожжевого слоеного теста	6	
17. Приготовление блинного теста. Приготовление теста для оладий.	6	
18.	6	

9. Приготовление сдобное пресного теста.	6	
10. Приготовление пряничного теста.	6	
11. Приготовление заварного теста.	6	
12. Приготовление бисквита.. Приготовление воздушного теста	6	
13. Приготовление песочного теста.	6	
14. Приготовление слоеного теста.	6	
15. Дифференцированный зачет	6	
Экспертная оценка выполнения МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	90	
1. Подготовка сырья и ингредиентов для приготовления теста. Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам и оборудованию хлебобулочных предприятий общественного питания и соблюдение их с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий.	6	
2. Организация рабочих мест при производстве сырья и производству. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления теста. Проверка качества сырья	6	
3. Приготовление теста опарным способом.	12	
4. Приготовление пшеничного теста опарным способом.	12	
5. Приготовление теста для сдобных изделий.	12	
6. Приготовление теста из ржаной муки.	12	
7. Приготовление теста из ржано-пшеничной муки.	12	
8. Приготовление теста для мелкоштучных изделий.	12	
9. Приготовление теста для соломки и сухарей.	6	

Производственная практика МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий:	90	
1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования к работникам пищевых производств (кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.). Ознакомление с рабочими местами на производстве. организацией рабочих мест, оборудованием предприятий.	6	
2. Приготовление фаршей.	6	
3. Приготовление сиропов, кремов.	6	
4. Приготовление дрожжевого безопарного теста.	6	
5. Приготовление дрожжевого опарного теста.	6	
6. Приготовление дрожжевого слоеного теста	6	
7. Приготовление блинного теста.	6	
8. Приготовление теста для оладий.	6	
9. Приготовление теста для пресного теста.	6	
10. Приготовление пряничного теста.	6	
11. Приготовление заварного теста.	6	
12. Приготовление теста для приготовления родничного теста.	6	
13. Приготовление песочного теста.	6	
14. Приготовление слоеного теста.	6	
15. Дифференцированный зачет	6	
Всего:	508	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов: кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий.

кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства;

Мастерские: учебная мастерская.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий:

№п/п	Наименование
<i>Оборудование мебели и инвентаря</i>	
1.	Парты учебные
2.	Стул
3.	Стол для преподавателя
4.	Абразивный материал для шлифовки

Технические средства обучения: компьютер, проектор, видеоплеер, видеофильмы.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования хлебопекарного производства:

№п/п	Наименование
<i>Оборудование мебели и инвентаря</i>	
1.	Парты учебные
2.	Стул
3.	Стол для преподавателя
4.	Парты учебные для 2-х групп
5.	Блиноварочная печь электрическая
6.	Весы электронные
7.	Хлебобулочный
8.	Экстракт дрожжевой
9.	Смаксер
10.	Миксер
11.	Булгар
12.	Стол для раскатки
13.	Стол для раскатки
14.	Миска
15.	Кухонная плита
16.	Посуда кухонная: Ковшеры Сковороды Доски разделочные Тарелки Чашки Блюдца Блюдки Тарелки Сковороды Лопатки

Оборудование учебной пекарни

№ п/п	Наименование
<i>Оборудование, мебель, инвентарь</i>	
1.	Плита электрическая 2-х, 4-х конфорочная
2.	Весы электрические
3.	Холодильник
4.	Электромясорубка
5.	Слайсер
6.	Миксер
7.	Блендер
8.	Столы нержавеющей
9.	Столы разделочный
10.	Мойка
11.	Шкаф жарочный электрический
12.	Посуда кухонная: Кастриули Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Ножи Ложки, вилки Терки Скалки Грохот Миски
13.	Пиццаварочная печь
14.	Сковорода электрическая
15.	Пароконвектомат

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева, Технологии хлебобулочного производства. М.: Пищевая промышленность, 2014. - 304 с.
2. Л.Я. Ауэрман, Технологии хлебобулочного производства. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015. - 316 с.
3. С.С. Новикова, Современная технология производства хлеба, М.: Пищевая промышленность, 2015. - 284 с.
4. Е.А. Плеваго, Технологии хлеба. М.: Пищевая промышленность, 2014. - 300 с.
5. Е.Д. Фаралжева, Общественная хлебопекарная промышленность. М.: Колос, 2014.

6. В.А. Маринченко. Технологии шпирта из целлюлозы: Киев: Издательское объединение «Вища школа» 2015.-28-12
7. Р.В. Гивартовский. Технологии пищевого производства, М.: Пищепромиздат, 2013.253 с.
8. Л.П. Пашенко. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий. М.: Колос, 2014.-368с.
9. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопечения, М.: ПрофОбрИздат, 2015430с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 4е изд., перераб. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 400 с.
11. Бутейкис Н.Г. Технологии приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.-3-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 304 с.
12. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования: учеб. пособие для нач. проф. образования / Г.Г.Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 272 с.
13. Кузнецова Л.С. Технология организации производства кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования. / Л.С.Кузнецова. - М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320 с.
14. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова. М.Ю.Силанова. -2-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320 с.
15. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования
2. Учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Силанова, Л.С.Кузнецова. -2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 340 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 264 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарные характеристики блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования /С.Н.Козлова, Е.Ю.Федосинкина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 192 с.
5. Калинина В.М. Технические основы и организация общественного питания: Учебник для сред. проф. образования: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Валентина Михайловна Калинина. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 432 с.
6. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. / Галина Михайловна Монахова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 204 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования.- М.: ЦРПО-Издательство «Академия», 2013.-134 с.
8. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-663 с.- (Основы кулинарного мастерства).

Сборники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.П.Семиряко. – Издательство «Российский федеральный торговле», 2014г.-616 с.
2. Семирляко Т.Г. Кулинария. – Кулинарные материалы. – Учебное пособие для нач. проф. образования / Т.Г.Семирляко. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.-192 с.
3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская. – М.: АЛ-Фонет, 2014.- 120 с.

М.:

Интернет-ресурсы

«Кулинарный словарь» [Формы доступа: http://www.vkus.by/](http://www.vkus.by/), [http://povary.ru.](http://povary.ru/), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
Главный портал кулинарии, рецептур, кондитерства и выпечки. Формы доступа: [http:// www.boroca.ru](http://www.boroca.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в форме лекций, семинаров, мастер-классов, практических и лабораторных работ. Учебная практика проводится в учебных заведениях.

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания и хлебопекарных предприятиях. Практика проводится в форме индивидуальных, групповых занятий.

Учебные занятия по профессиональному модулю изучение которых предшествует освоению данного профессионального модуля:

- Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- Общие компетенции профессионала уровней I-II.
- Профессиональный модуль «Гигиена».

4.4. Кадровые требования к образовательному процессу

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной деятельности.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для специальности.

5. Контроль за выполнением результатов освоения образовательного модуля (по плану освоения учебной дисциплины)

[illegible]

различных методов обобщённого алгоритма применения новой учебной задачи. уровень (высокий) - действия применению знаний в незнакомых, методы определения нестандартных ситуаций для получения информации использования новых задач; действия по объяснению и		оборудование для приготовления теста
ПК2.4 Обслуживание оборудования		оборудование для приготовления теста

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

Результат (освоенные обучающимися компетенции)	Формы и методы контроля и оценки	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и задач, поставленных перед собой, выбирать оптимальные и эффективные способы её достижения, определять необходимые ресурсы ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Понимает социальную значимость будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес Организовывает свою деятельность из определённых ресурсов Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практики. Наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебновоспитательных мероприятий профессионально

профессиональной деятельности. ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (военной службы)	руководством, коллегами Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (военной службы)	и направленности, собеседование, интерпретация результатов собеседования
--	---	--