

**Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06 Современные технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий**

**Дополнительный профессиональный блок**

**2024 год**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 06 Современные технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями** 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	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 06	Выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 6.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для хлебопекарного производства
ПК 6.2	Организовывать выполнение технологических операций хлебопекарного производства на автоматизированных технологических линиях в

	соответствии с технологическими инструкциями.
--	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 6.2.01	Организация рабочего места хлебопекарного производства
	Н 6.2.02	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
	Н 6.2.03	Изготовление различных видов хлебобулочных, включая их термическую обработку, охлаждение и упаковку готовых изделий
	Н 6.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций хлебопекарного производства на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Н 6.2.05	Упаковка хлебобулочных изделий на специальном технологическом оборудовании
	Н 6.2.06	Маркировка хлебобулочных изделий на специальном технологическом оборудовании
Уметь	У 6.1 .01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу изготовления хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением санитарных требований
	У 6.1 .02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования для замеса, разделки, выпечки хлебобулочных изделий
	У 6.2.01	Производить замес теста вручную и с использованием механического оборудования.
	У 6.2.02	Оценивать качество хлебопекарных изделий и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба и хлебобулочной продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	У6.2.04	Эксплуатировать оборудование для хлебопекарного производства на автоматизированных технологических линиях в

		соответствии с технологическими инструкциями
Знать	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, расходного материала, выхода готовой продукции при хлебопекарном производстве на автоматизированных технологических линиях
	3 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при хлебопекарном производстве на автоматизированных технологических линиях
	3 6.2.04	Способы изготовления изделий хлебобулочных с применением различных техник пленений
	3 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции хлебобулочных изделий
	3 6.2.06	Основы технологии хлебопекарного производства на автоматизированных технологических линиях
	3 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по хлебопекарному производству на автоматизированных технологических линиях

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

Всего часов **574**

в том числе в форме практической подготовки **-90**

Из них на освоение МДК **172**

в том числе самостоятельная работа **-0**

практики, в том числе учебная **396**

Промежуточная аттестация **-6**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 6.1, ПК 6.2; ОК 01- ОК 05; ОК 07; КК 1- КК 5</b>	Раздел модуля 1. МДК.06.01 Современные технологии изготовления хлеба	<b>60</b>	30	<b>60</b>	<b>30</b>	-		-	-
	Раздел модуля 1. МДК.06.02 Технологии изготовления хлебобулочных изделий с применением техники плетения	<b>112</b>	84	<b>96</b>	<b>60</b>				
	Учебная практика		144						
	Производственная практика		252						
	Промежуточная аттестация	<b>18</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>X</b>	<b>574</b>						

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1 Современные технологии изготовления хлеба</b>		<b>60 /30</b>		
<b>МДК 06. 01 Современные технологии изготовления хлеба</b>		<b>60/30</b>		
<b>Тема 6.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>		
<b>Характеристика основного и дополнительного сырья для хлебопекарного производства</b>	1.Санитарные требования и общие правила безопасности для хлебопекарных предприятий	<b>2</b>	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	2. Санитарно- гигиенические требования для всех видов сырья. Оценка качества сырья. Специфические требования к сырью с учётом свойств и технологии изготавливаемых изделий. Основное сырьё и дополнительное сырьё и материалы для производства изделий из теста.	<b>2</b>	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	3. Подготовка нетрадиционного сырья. Сущность, методы и технологические приемы	<b>2</b>	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02

	4. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе подготовки основного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	5. Оборудование и инвентарь, используемые в процессе подготовки дополнительного и нетрадиционного сырья.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>		
	Практическое занятие № 1: Органолептическая оценка качества дрожжей. Определение состояния культуры дрожжей микропипетированием. Определение количества дрожжей в полуфабрикатах.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	Практическое занятие № 2 Определение свежести яиц, санитарная обработка. Определение их количества в полуфабрикатах.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02



	Практическое занятие № 3: Определение качества, сорта и определение количества муки в полуфабрикатах и виды подготовки..	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
	Практическое занятие № 4: Определение качества дополнительного и нетрадиционного сырья по показателям, определение их количества в полуфабрикатах и виды их подготовки для производства.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.2.03 З 6.2.04 У 6.1 .01 У 6.1 .02 У 6.2.01 Н 6.1.02 Н 6.2.01 Н 6.2.02
<b>Тема 6.2 Ассортимент и технология хлебопекарного производства различного вида хлеба.</b>	<b>Содержание</b>	<b>42/22</b>		
	1.Инновационные технологии изготовления хлебопекарного производства. Требования к качеству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Тенденции развития хлебопекарного производства. Требования к качеству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

3. Технологии заморозки полуфабриката хлеба в ассортименте. Требования к качеству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
4. Технологии изготовления цельнозернового хлеба для диетического питания. Требования к качеству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
5. Технологии изготовления хлеба в ассортименте для детского питания. Требования к качеству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
6. Технологии изготовления витаминизированного хлеба в современном мире. Требования к качеству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
7. Особенности изготовления хлеба без глютена и без лактозы. Требования к качеству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
8. Региональные технологии изготовления хлеба и ее особенности. Требования к качеству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	9.Технологии изготовления хлеба Европейской кухни и ее особенности. Требования к качеству.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	10.Требования к качеству, условия и сроки хранения хлеба в ассортименте.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>22</b>		
	Практическое занятие № 5: Хлеб цельнозерновой: рецептуры, расчет сырья, выход готовой продукции.	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 6: Хлеб витаминизированный: рецептуры, расчет сырья, выход готовой продукции.	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 7: Хлеб «без глютена», «без лактозы»: рецептуры, расчет сырья, выход готовой продукции.	4	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 8: Хлеб Европейской кухни: рецептуры, расчет сырья, выход готовой продукции.	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
<b>Раздел 2 Технологии изготовления хлебобулочных изделий с применением техники плетения</b>		<b>112/60</b>		
<b>МДК 06. 02 Технологии изготовления хлебобулочных изделий с применением техники плетения</b>		<b>144/60</b>		
<b>Тема 6.3 Ассортимент хлебопекарного производства различных видов хлебобулочных изделий.</b>	<b>Содержание</b>	<b>26/18</b>		
	1. Классификация ассортимента хлебобулочных изделий в современных тенденций.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	<b>2. Ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий</b>	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Сочетания использование приправ и пряностей при изготовлении хлебобулочных изделий.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	4. Сочетания использование приправ и пряностей при изготовлении хлебобулочных изделий.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	5. Снеки и продукция малого размера. Требования к качеству готовой продукции. Условия и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02

			ОК 07	У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	6. . Снеки и продукция малого размера. Требования к качеству готовой продукции. Условия и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	7. Региональные рецептуры изготовления хлебобулочных изделий. Рецептуры, расчет. Требования к качеству готовой продукции. Условия и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	8. Добавление традиционных и нетрадиционных ингредиентов.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	9.Ассортимент замороженной продукции: хлебобулочные изделия. Требования к качеству готовой продукции. Условия и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	10. Ассортимент замороженной продукции: хлебобулочные изделия. Требования к качеству готовой продукции. Условия и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	11.Ассортимент хлебобулочных изделий Европейской кухни. Требования к качеству готовой продукции. Условия и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	12. Ассортимент хлебобулочных изделий Европейской кухни. Требования к качеству готовой продукции. Условия и сроки	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5	З 6.1.02 У 6.1.02

	хранения.		ОК 01- ОК 05; ОК 07	Н 6.1.02 Н 6.2.04
	13. Ассортимент хлебобулочных изделий витаминизированных для здорового питания.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>		
	Практическое занятие № 8: Изготовление снеков и изделий малого размера.	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 9: Изготовление хлебобулочных изделий Европейской кухни.	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 10: Изготовление витаминизированных изделий для здорового питания.	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
<b>Тема 6.4 Технологии хлебопекарного производства различных видов хлебобулочных</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/18</b>		
	1.Технология изготовления изделий пониженной калорийности. Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03

изделий.				Н 6.2.03
	2.Инновационная технология «Стабилин» для хлебобулочных изделий. Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02
	3.Инновационная технология «Фаворит Экстра» для хлебобулочных изделий. Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; .ОК 07	З 6.1.02 У 6.1.02 Н 6.1.02 Н 6.2.04
	4.Технологии изготовления хлебобулочных изделий с растительными добавками. Требования к качеству и сроки хранения	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	5. Технологии изготовления хлебобулочных изделий с растительными добавками. Требования к качеству и сроки хранения	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>		
	Практическое занятие № 11: Изготовление хлебобулочных изделий с растительными добавками.	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 12: Изготовление хлебобулочных изделий по технологии «Стабилин»	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	З 6.1.02 З 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03

				Н 6.2.03
	Практическое занятие № 13: Изготовление хлебобулочных изделий по технологии «Фаворит Экстра»	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
<b>Тема 6.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>16/24</b>		
<b>Технологии плетения хлебобулочных изделий.</b>	1. Технологии плетения изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	2. Технологии плетения изделий из дрожжевого сдобного теста. Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	3. Технологии плетения изделий из бездрожжевого теста. Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	4. Технологии плетения изделий из пресного теста. Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	5. Технологии плетения изделий из пряничного теста. Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05;	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02



			ОК 07	У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	6.Схемы плетения «Халов» и для декоративных изделий, рецептуры. Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	7.Схемы плетения «Классических изделий». Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	8.Схемы плетения «Объемных изделий». Требования к качеству и сроки хранения.	2	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>		
	Практическое занятие № 14 Изготовления «Халов» 2,3,4 жгута	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 15 Изготовления «Халов» 5,6,7,8 жгутов	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03

	Практическое занятие № 16 Изготовления декоративных изделий в хлебопекарном производстве.	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
	Практическое занятие № 17 Изготовления декоративных изделий в хлебопекарном производстве из пряничного теста.	6	ПК 6.1-ПК 6.2 КК1-КК5 ОК 01- ОК 05; ОК 07	3 6.1.02 3 6.2.03 У 6.1.02 У 6.2.02 У 6.2.03 Н 6.2.03
<b>Учебная практика</b>		144		
<b>Производственная практика</b>		252		
<b>Курсовой проект (работа)</b>		-		
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</b>		-		
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b>		-		
<b>Учебная практика Виды работ</b>		<b>144</b>		
<b>Производственная практика Виды работ</b>		<b>252</b>		

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

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

Кабинет «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория «Учебная пекарня», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Мастерская «Учебная пекарня», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО; учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России. 2008.— 432 с.
2. «Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы». учебник нач. проф. образования Л.В. Мармузова -М.: Академия, 2008. – 288с.
3. 3. Хроменков В.М. «Оборудование хлебопекарного производства». учебник для нач. проф. образования. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 368с.
4. 4. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:
5. учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО».2008. — 10-е изд., стер. — 304 с.
6. 5. Хлебобулочные изделия. Методы анализа.- М.: ИПК «Издательство стандартов», 2006.- 107с.
7. 6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 6-е изд., перераб. и доп. 2007. — 272 с.

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

- 1 Интернет-ресурсы: официальный сайт Российского союза пекарей: [www.r-s-p.ru](http://www.r-s-p.ru)

#### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства».– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.
2. Карушева Н.В., Лурье И.С. «Технохимический контроль кондитерского производства». –М.: ВО «Агропромиздат», 2007.
3. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах». –М.: Агропромиздат, 2006.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства хлеба и хлебобулочных изделий	Оценка результатов практических работ
ПК 6.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Оценка результатов практических работ
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Оценка результата выполнения практической работы
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка результатов выполнения практических работ
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Защиты практических занятий. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Наблюдение за поведением в коллективе
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Защиты практических занятий. Собеседование. Тестирование. Доклады с презентацией

	особенностей социального и культурного контекста.	Зачет по курсу. Зачет по производственной практике (по профилю специальности). Экзамен по профессиональному модулю.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение норм экологической безопасности, определение направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности	Наблюдение и контроль в ходе выполнения практического задания