

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Приготовление теста**

2024 г.

РАССМОТРЕНО  
Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.  
Председатель  
МС Леня Петропавловская Я.А.  
Одобрена  
цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин  
Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель: В.М. Крупикова М.Ю.

Автор: Гогин Е.Г.

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.  
№ 147 /п

АОП учебной дисциплины разработана на  
основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4  
ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от  
29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства  
труда и социальной защиты Российской  
Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об  
утверждении профессионального стандарта  
«Пекарь».

Зам. директора А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с лёгкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта **«Пекарь»**.

Организация-разработчик:  
ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 02. Приготовление теста

### 1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь». Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление 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 усвоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 сырьё;
- 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 сушеных 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 п/ф для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности п/ф 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 освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Объем образовательной программы - 240 часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 90 часов, в том числе:

лабораторно-практических занятий – 30 часов

учебной практики – 90 часов

производственной практики – 60 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1. – ПК 2.4.	МДК 02.01. Технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий.		60	24	-	-
ПК 2.1. – ПК 2.4.	МДК 02.02. Технологии приготовления теста для мучных кондитерских изделий.		30	6		
	Учебная практика, часов	90			90	
	Производственная практика, часов	60				60
	<b>Всего:</b>	240	90	30	90	60

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 02 Приготовление 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)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</b>		<b>60</b>	
Раздел I. Хранение и подготовка сырья к производству			
Тема 1.1. Сырьё хлебопекарного производства	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды сырья. Назначение и применение сырья при производстве хлебобулочных изделий.	2	2
Тема 1.2. Основное сырьё хлебопекарного производства	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Мука хлебопекарная. Виды и сорта муки. Назначение и применение муки. Условия и сроки хранения муки. Оценка качества муки. 2. Назначение и применение соли в хлебопечении. Влияние соли на качество готовой продукции.	2	2
Тема 1.3. Дрожжи хлебопекарные	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Виды дрожжей. Роль дрожжей в хлебопечении. 2. Условия и сроки хранения дрожжей. Показатели качества различных видов дрожжей.	2	2
Тема 1.4. Подготовка основного сырья к	<b>Содержание учебного материала</b> Мука хлебопекарная. Порядок проведения подготовки муки к производству.	2	2



производству	Порядок проведения физико-химической и органолептической оценки качества муки.		
	Подготовка соли к производству. Порядок составления соляных растворов		
Тема 1.5. Подготовка дрожжей к производству	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Порядок проведения активации дрожжей. Органолептическая оценка качества дрожжей		
	<b>Лабораторная работа № 1.</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Органолептическая оценка различных образцов муки.		
	Выполнение операций по подготовке муки к производству.		
Тема 1.6. Дополнительное сырье хлебопекарного производства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Яйца, сахар, жиры, ароматообразующие вещества. Роль дополнительного сырья в приготовлении хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества сырья		
Тема 1.7. Молоко и молочные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Назначение, применение, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		
Тема 1.8. Виды жиров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Назначение, применение, условия и сроки хранения жиров. Требования к качеству жиров		
Тема 1.9. Подготовка к производству дополнительного сырья	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Порядок подготовки к производству молока и молочных продуктов, яиц, жиров, сахарного раствора. Порядок расчета концентрации сахарного раствора.		
	<b>Лабораторная работа № 2.</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Отбор основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства, органолептическая оценка качества сырья		
Раздел 2. Приготовление теста различными способами			
Тема 2.1. Приготовление пшеничного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	Замес и образование теста. Способы разрыхления теста. Периодический способ приготовления теста. Непрерывный способ приготовления теста. Режимы приготовления теста. Приготовление пшеничного теста безопасным способом. Приготовление опары. Приготовление теста на большой густой опаре.		

	Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на жидкой опаре. Проявление теста на специальных полуфабрикатах. Приготовление теста ускоренным способом.		
	<b>Лабораторная работа № 3.</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Выполнение операций приготовления пшеничного теста.		
Тема 2.2. Приготовление ржаного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Характеристика ржаного теста. Приготовление ржаного теста на заквасках. Приготовление ржаного теста с применением заварок и заквасок. Методы определения готовности ржаного теста. Однофазные технологии приготовления ржаного теста.		
	<b>Лабораторная работа № 4.</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Выполнение операций приготовления ржаного теста.		
<b>МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</b>		<b>30</b>	
Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Энергетическая и пищевая ценность мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Основное сырье кондитерского производства. Дополнительное сырье кондитерского производства.		
Раздел II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Замес и образование теста. Способы разрыхления теста. Периодический способ приготовления теста. Непрерывный способ приготовления теста. Режимы		

механическим способом	приготовления теста. Приготовление пшеничного теста безопасным способом. Приготовление опары. Приготовление теста на большой густой опаре. Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на жидкой опаре. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Приготовление теста ускоренным способом.		
Тема 2.2. Приготовление ржаного теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Характеристика ржаного теста. Приготовление ржаного теста на заквасках. Приготовление ржаного теста с применением заварок и заквасок. Методы определения готовности ржаного теста. Однофазные технологии приготовления ржаного теста.		
МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			
Раздел 1. Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Характеристика каждого вида изделий. Требования к качеству изделий.		
Тема 1.2. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	Виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Перечень сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Влияние сырья на структуру и свойства изделий.		
Раздел II. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1. Приготовление	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом	Приготовление бисквитного теста. Приготовление теста для бисквита масляного. Приготовление теста для воздушного полуфабриката. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. Приготовление слоеного пресного теста.		
	<b>Лабораторная работа № 5.</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	Выполнение операций по приготовлению кондитерского теста, разрыхляемого механическим способом.		
Тема 2.2. Приготовление кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление песочного теста. Приготовление теста для заварного полуфабриката. Приготовление медового полуфабриката. Приготовление теста для различных видов кексов и пряников.		
	<b>Лабораторная работа № 6.</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	Выполнение операций по приготовлению кондитерского теста, разрыхляемого химическим и биологическим способами		
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Выполнение работ по подготовке сырья к производству. Приготовление теста безопасным способом. Приготовление теста опарным способом. Приготовление теста на закваске и заварке. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий.	<b>90</b>	<b>2</b>
	<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности. Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству. Самостоятельное выполнение операций просеивания муки. Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора. Самостоятельное выполнение операций замеса пшеничного теста без опарного способа. Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары. Самостоятельное выполнение операций приготовления жидкой опары.	<b>60</b>	<b>2</b>

	<p>Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и большой густой опаре.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и жидкой опаре.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на кисломолочных заквасках.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидких заквасках</p> <p>Самостоятельное выполнение работ по подготовке основного сырья к производству.</p> <p>Самостоятельное выполнение работ по подготовке дополнительного сырья к производству. Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>Самостоятельное обслуживание оборудования для приготовления бисквитного теста.</p> <p>Обслуживание тестоприготовительного оборудования.</p> <p>Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.</p> <p>Самостоятельное приготовление теста для бисквита масляного.</p> <p>Контроль качества бисквита масляного.</p> <p>Подготовка сырья для воздушного полуфабриката.</p> <p>Самостоятельное приготовление теста для воздушного полуфабриката.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>Самостоятельное приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.</p> <p>Самостоятельное выполнение работ по приготовлению бисквитного теста простым способом.</p> <p>Самостоятельное выполнение работ по оценке качества различных видов теста</p> <p>Отбор и подготовка сырья для заварного полуфабриката.</p> <p>Самостоятельное приготовление теста для заварного полуфабриката.</p> <p>Подготовка сырья для медового полуфабриката.</p> <p>Самостоятельное приготовление теста для медового полуфабриката.</p> <p>Обслуживание тестоприготовительного оборудования.</p> <p>Самостоятельное приготовление теста для миндально-ореховых полуфабрикатов.</p>		
	<b>Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена</b>		
		<b>Всего</b>	<b>240</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной пекарни, учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета учебной пекарни: пароконвектомат, плита индукционная, подставка под пароконвектомат, столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь, плита настольная индукционная, тележка кухонная, противень для индукционной печи, противень алюминиевый перфорированный 530x325x65 мм, подовая печь, тестораскаточная машина, подставка под конвекционную печь, стеллаж кухонный. столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь, доска деревянная, формы и листы для выпечки, скалки, скребки, мерные кружки, рукавицы пекаря, металлические миски вместимостью 0,1; 0,2; 0,3; 2,0; 5,0 литров, гастоємкость, формы для выпечки хлеба, сито металлическое, кисточка силиконовая для смазывания, термометр для измерения температуры теста.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий по темам модуля.
- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2019. - 304 с.
2. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные

- изделия, методы оценки качества.
3. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. – М.: ДеЛипринт, 2019.
  4. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2019.- 320 с.
  5. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96.
  6. Пучкова Л. И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2019. – 559 с.
  7. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия.
  8. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ
  9. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ.
  10. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа.

#### **Дополнительные источники:**

1. Драгилев А.Ж. Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2022. - 368 с.: ил.
2. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учебное пособие. – М.: ДеЛи, 2022.
3. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение. - СПб.: ГИОРД, 2020.
4. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2020.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Федеральный портал «Российское образование» [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
2. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>

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

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчёт, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

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



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.	Подготовка сырья к пуску в производство. Обоснование выбора метода подготовки и дозировки сырья. Демонстрация определения годности органолептическим способом. Обоснование выбора метода регулировки дозировочного оборудования в зависимости от рецептур. Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирования сырья. Обоснование выбора сырья.	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста. Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании.	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении. Демонстрация навыков определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Текущий контроль. Тематический контроль. Практический контроль. Устный контроль.
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании. Демонстрация правил	Текущий контроль в форме: - работа с карточками.

	безопасного использования работы тестоприготовительном оборудовании.	на Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
--	--	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в олимпиадах профессионального мастерства	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных профессиональных задач - эффективность и качество выполнения работ	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	- получение необходимой информации с использованием	Анализ подбора ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимых для

выполнения профессиональных задач.	различных источников, включая электронные.	организации деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности	Электронное тестирование.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Наблюдение и оценка владения навыками самоорганизации и применения их на практике.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	Оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.

