

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ**

по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

(Направление подготовки- Пекарь)

Новосибирск, 2025 г

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта , утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 года № 973 (Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 19 декабря 2022 г. N 71641)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки».

Составители:

Кабанцова Галина Александровна, преподаватель, Рыбасова Ксения
Евгеньевна, мастер производственного обучения

Согласовано:

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.03, 19.02.11

Протокол № 1 от 29.08.2025 г

Председатель ПЦК _____ / В.С. Шакирова/

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.п

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В рамках программы профессионального модуля с целью овладения основным видом профессиональной деятельности обучающимися осваиваются профессиональные и общие компетенции, практический опыт, знания и умения, предусмотренные рабочей программой воспитания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и

	кондитерских изделий. ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.
--	---

Общие компетенции

Код	Наименование 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 гармонизации 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.

Практический опыт, знания и умения

Практический опыт	Регулировки параметров и режимов технологических операций, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса на автоматизированных технологических линиях. -регулировки параметров качества продукции, норма расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях
Должен уметь	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Должен знать	Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на

	автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего 414 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов,

включая:

лабораторных и практических занятий 71 час;

самостоятельной работы обучающегося 78 часов;

учебной и производственной практики 180 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

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			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия.	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект) часов.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 1-9	МДК.02.01. Регулировка параметров и режимов технологических операций, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях	136	91	42	-	45	-	-	-
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 1- ОК9	МДК 02.02. Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода	98	65	29	-	33		-	-

	готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях								
	Учебная и производственная практика,	180						36	144

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов		
1	2	3		
МДК.02.01. Регулировка параметров и режимов технологических операций, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях				
		ТЗ	ПЗ	СР
Раздел 1. Подготовка организации технологического процесса.		49	42	45
Тема 1.1	Содержание учебного материала	49	42	45
Организация технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Организация рабочих мест в цехе. Особенности расчета выхода хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий.	2	-	-
	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба,	2	-	-

	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.			
	Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2	-	-
	Планирование технологического процесса производства.	2	-	-
	Особенности расчета выхода хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий.	2	-	-
	Самостоятельная работа №1 Написание рефератов по истории возникновения хлеба.	-	-	10
	Практическая работа №1. Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	-	2	-
	Самостоятельная работа №2 Составление КОСов «Формование изделий из сдобного теста». Составление технологических схем «Разделка теста ручным способом. Составление кроссворда по теме «Оборудование для разделки теста»	-	-	10
	Практические занятия №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	-	2	-
Тема 1.2. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.	Деление кусков теста по массе выпускаемого ассортимента изделий.	2	-	-
	Технологические затраты при разделке теста	2	-	-
	Практические занятия №3 Определить массу кусков теста	-	2	-
	Понятие разделки теста. Разделка формового хлеба вручную и на тестоделительных машинах.	2	-	-
	Разделка теста и формование подового хлеба вручную и на тестоделительных машинах.	2	-	-
	Разделка теста и формование булочных изделий вручную и на тестоделительных машинах.	2	-	-
	Разделка теста и формование слоеных мелкоштучных изделий вручную и на тестоделительных машинах.	2	-	-
	Разделка теста и формование сдобных изделий вручную и на тестоделительных машинах.	2	-	-
	Самостоятельная работа № 3 Хранение. Изменение качества готовой	-	-	10

	продукции при хранении. Выход хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Факторы, влияющие на величину выхода. Дефекты и болезни изделий. Линии выработки формового хлеба и подовых изделий			
	Формование изделий из замороженных теста.	2	-	-
	Практические занятия №4 Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.	-	2	-
	Формование сдобы ручным способом	2	-	-
	Самостоятельная работа № 4 Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Понятие «Упек», режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Методы улучшения качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	-	-	10
	Формование багета вручную	2	-	-
	Практические занятия №5 Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму. Проводить предварительную расстойку.	-	2	-
	Самостоятельная работа № 5 Линии производства коротких макаронных изделий. Линии производства длинных макаронных изделий. Оборудование для транспортирования и сортировки продукции. Агрегаты укладки готовой продукции	-	-	5
	Практические занятия №6 Придавать окончательную форму тестовым заготовкам	2	-	-
	Практические занятия №7 Работать с полуфабрикатами из замороженного теста	-	2	-
	Требование к хлебным формам и кондитерским листам.	2	-	-
	Окончательная расстойка и ее параметры	2	-	-
	Способы определения окончательной расстойки	2	-	-
	Перерасстойка, ее признаки	2	-	-
	Приготовление и применение смазки для кондитерских форм, листов	2	-	-
	Практические занятия №8 Укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы	-	2	-
	Практические занятия №9 Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов	-	2	-
	Укладка полуфабрикатов на формы.	2	-	-
	Укладка полуфабрикатов на кондитерские листы	2	-	-
	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий.	2	-	-
	Способы регулирования режима температуры и влажности	1	-	-

Практические занятия №10 Укладывать сформованные изделия на листы, платки		-	2	-
Практические занятия №11 Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов		-	2	-
Практические занятия №12 Проводить различные способы расстойки полуфабрикатов для формового хлеба, батонов, Сдобных изделий. (в пекарне, учебной лаборатории кондитеров, кабинете пекарей). Составить отчеты проделанной работы.		-	2	-
Практические занятия №13 Проводить сравнительные анализы различных видов оборудования для расстойки теста.		-	2	-
Практические занятия №14 Составить общую технологическую характеристику оборудования.		-	2	-
Практические занятия №15 Сдача зачетов по ТБ, санитарии и гигиене труда		-	2	-
Практические занятия №16 Настройки и регулирования режимов работы оборудования, тестоделителей		-	2	-
Практические занятия №17 Способы устранения мелких неполадок оборудования		-	2	-
Практические занятия №18 Безопасные условия труда перед началом работы и во время работы на оборудовании хлебопекарного и мучного кондитерского производства.		-	2	-
Практические занятия №19 Расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса		-	2	-
Практические занятия №20 Расчет суточного расхода сырья. Расчет запасов сырья и площадей для их хранения.		-	2	-
Практические занятия № 21 Итоговая контрольная работа курса		-	2	-
ВСЕГО:		49	42	45
МДК 02.02. Регулировка параметров качества продукции, норм расходов сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях				
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов		
1	2	3		
		ТЗ	ПЗ	СР
Раздел 1. Разделка тестовых заготовок.		49	36	33

Тема 1.1 Способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов.	Содержание учебного материала	49	36	33
	Разделка теста для печенья и формование различных видов печенья	2	-	-
	Разделка теста для галет и крекеров, формование галет и крекеров механизированным способом.	2	-	-
	Самостоятельная работа № 1 Виды галет составить тех схему.	-	-	6
	Разделка теста для пряничных изделий, формование пряников.	2	-	-
	Разделка теста для кексов, формование кексов.	2	-	-
	Формование бисквитных рулетов.	2	-	-
	Разделка теста для ромовых баб и формование изделий.	2	-	-
	Разделка теста и формование изделий из дрожжевого сдобного теста.	2	-	-
	Самостоятельная работа № 2 Отделка различных кексов, ромовых баб	-	-	6
	Разделка теста и формование изделий из бездрожжевого сдобного теста.	2	-	-
	Самостоятельная работа № 3 Отделка поверхностей различных видов печенья	-	-	6
Тема 1.2. Приемы отделки поверхности полуфабрикатов	Разделка теста и формование изделий из пресного теста.	2	-	-
	Формование изделий из заварного теста.	2	-	-
	Формование блинчатого теста	2	-	-
	Самостоятельная работа № 4 Отделка поверхностей различных видов печенья	-	-	6
	Формование вафельного теста	2	-	-
	Самостоятельная работа № 5 Отделка поверхностей различных видов пряничных изделий	-	-	9
	Формование воздушного теста	2	-	-
	Формование воздушно-орехового теста	2	-	-
	Формование миндального теста	2	-	-
	Формование профитролей	2	-	-
	Формование крошкового теста	2	-	-
	Практические занятия №1 Производить разделку и формование мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема.	-	2	-
	Практические занятия №2 Разделка теста для кексов, формование кексов.	-	2	-
	Практические занятия №3 Разделка сдобного пресного теста и формование сочной.	-	2	-
	Практические занятия №4 Разделка пряничного теста и формование пряников медовых.	-	2	-

Практические занятия №5	Разделка песочного теста и формование песочного печенья.	-	2	-
Практические занятия №6	Разделка пресного теста и формование хвороста.	-	2	-
Практические занятия №7	Формование пряника с начинкой	-	2	-
Практические занятия №8	Формование бисквитного рулета.	-	2	-
Практические занятия №9	Формование «Тульского пряника»	-	2	-
Практические занятия №10	Разделка и формование без дрожжевого слоеного теста	-	2	-
Практические занятия №11	Формование бисквитного теста для торта	-	2	-
	Отделка поверхностей различных видов печенья	2	-	-
Практические занятия №12	Смазывать и отделывать поверхности различных видов печенья	-	2	-
Практические занятия №13	Смазывать и отделывать поверхности пряничных изделий.	-	2	-
Практические занятия №14	Смазывать и отделывать поверхности кексов, ромовых баб.	-	2	-
Практические занятия № 15	Отделка поверхностей различных видов печенья	-	1	-
	ВСЕГО:	36	29	33

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия кабинета: технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы.

Материально-техническая база кабинета соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение учебного кабинета

кабинет: технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства	Оборудование: Лабораторная мебель -1 Стул -29 Стол преподавателя -1 Стол ученический -3 Компьютер с лицензионным программным обеспечением -1 Доска интерактивная -1 Мойка лабораторная -1 Доска меловая -1 Мойка -1 Шкаф сушильный-1 Химическая посуда 8 комплектов Прибор ИДК -2 Спектрофотометр -1 Набор сит -1 Аквадистеллятор -1. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно -наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, рецептуры
---	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

3.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация образовательной программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Программа профессионального модуля обеспечена учебно-методическими материалами. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы профессионального модуля обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Перечень учебных изданий:

1. Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий): учебник / С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-

5- 8114-3907-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121457> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Романов А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебное пособие М.: Академия, 2019. - 539с.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с.

Дополнительные источники:

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: фед. закон от 02.01.20023№ 29-ФЗ.

2. Пащенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 672 с.

3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015-01-01.

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2023 г. № 98.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2021 № 36.

6. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

7. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия.

8. Производство хлеба Режим доступа: [Электронный ресурс]. URL: <https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba> (дата обращения 10.07.2024)

Интернет-ресурсы:

1. <https://tuprodukti.ru/gotovyetu/?yclid=11962180283049705471&yadiscout>

2. <https://internet-law.ru/gosts/gost/69913>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся уровень сформированности профессиональных и общих компетенций, обеспечивающих их наличие знаний, умений и навыков практического опыта, а также личностных результатов воспитания.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, код личностных результатов	Основные показатели оценки результата, критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Уметь регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Необходим навык технического наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба.	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в	Уметь регулировать параметры качества готовой продукции.	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене

соответствии с технологическими инструкциями.		
ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	Необходимы знания упаковки и маркировки продукции.	Тестирование Устный опрос Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии. Успешное прохождение учебной и производственной практики. Участие в конкурсах и конференциях.	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене Тестирование Проверка конспектов Письменный опрос Задания на экзамене
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Обоснование выбора методов и способов решения поставленной профессиональной задачи. Демонстрация эффективности принятого решения	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Готовность: - анализировать выполнение рабочего задания, - осуществлять оценку собственной деятельности, - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, - нести ответственность за результаты своей работы.	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Использование различных источников информации.	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене

учетом особенностей социального и культурного контекста;	деятельности, готовность к применению ИКТ при подготовке творческих заданий.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Демонстрация коммуникативных навыков при взаимодействии с педагогами, коллегами, товарищами	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Проявление устойчивого интереса к патриотическому воспитанию.	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Иметь физическую силу сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Успешное участие в конференциях, семинарах.	Тесты Устный опрос. Задания на экзамене