

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


ПМ 02. Приготовление теста


**МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных
изделий**

**МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных
кондитерских изделий**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 19.01.04 Пекарь

г. Петропавловск-Камчатский,
2020

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической
комиссии преподавателей
специальных дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол № 9 от «25» мая 2020 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«25» мая 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление теста
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий,
МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских
изделий разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования по
профессии 19.01.04 Пекарь, утв. Приказом Министерства образования и
науки РФ от 02.08.2013 №799 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 02. Приготовление теста МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий** составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 №799 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление теста.» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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).

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

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.

В результате освоения профессионального модуля студент 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 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 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

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.		учебная	производственная часов		
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1 – 2.4	Раздел модуля МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	71	46	14				25
ПК 2.1 – 2.4	Раздел модуля МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	61	39	16				22
ПК 2.1 – 2.4	Учебная и производственная практика	90				90		
ПК 2.1 – 2.4	Учебная и производственная практика	252					252	
	Всего:	474	85	30		90	252	47

¹ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		32/14/25
Тема 1.1 Классификация сырья по его назначению	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История хлебопечения 2. Виды сырья. Классификация сырья по его назначению. , 3. Основное сырье. Классификация хлебных растений, строение и хим. состав зерна 4. Химический состав, хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Крахмал. 5. Дрожжи. Их роль в хлебопечении. Активация дрожжей. Закваски, способы приготовления заквасок. Химические разрыхлители, вода, соль 6. Дополнительное сырье. Солод, отруби. Сахар и сахаросодержащие продукты. Молоко и молочные продукты. Яйца, жиры, масла. Улучшители, витаминно-минеральные смеси. 7. Правила взаимозаменяемости сырья 	17
Практические работы		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическая оценка качества основного сырья, подготовка муки к производству 2. Определение количества клейковины в пшеничной муке 3. Определение качества клейковины в пшеничной муке 4. Взвешивание, растворение, активация прессованных дрожжей, дозирование сырья 5. Знакомство с оборудованием хлебопекарной лаборатории 	5
Самостоятельная работа обучающихся		8
Тема 1.2. Замес и брожение теста.	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие сведения о приготовлении теста. Понятие о рецептуре. Виды производственных рецептур. 2. Понятие, значение, виды опары, способы приготовления, методы определения готовности опары. 3. Виды теста для хлебобулочных изделий. Способы приготовления безопасным способом, на большой густой, на густой и жидкой опаре 4. Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе. 	7

	5. Брожение и созревание теста. Процессы, протекающие при брожении, роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата теста. Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении	
	Практические работы	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет рецептур на хлебобулочные изделия 2. Выполнение приемов приготовления опары 3. Приготовление теста из пшеничной муки 4. Приготовление теста из ржаной муки 5. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки 6. Определение органолептических показателей теста, закваски 7. Определение физико – химических показателей теста 	9
	Самостоятельная работа обучающихся	8
Тема 1.3. Технология приготовления различных видов теста для хлебобулочных изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Способы приготовления кексов и мучных изделий из крема 2. Структура и физические свойства различных видов теста 3. Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур 4. Периодический, непрерывный, ускоренный способы приготовления теста 5. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании 	7
	Контрольная работа	1
	Самостоятельная работа обучающихся	9
Раздел модуля МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		23/16/22
Тема 1.4. Классификация и ассортимент кондитерских изделий	Содержание	6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий по видам. Характеристика каждого вида изделий. Основное и дополнительного сырье для приготовления кондитерских изделий. Влияние отдельных видов сырья на структуру и свойства теста. Способы разрыхления кондитерских полуфабрикатов 	
	Самостоятельная работа обучающихся	11
Тема 1.5. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления бисквитного теста холодным способом, с подогревом, бисквита Буше, масляного бисквита, с наполнителями, песочного теста, заварного теста, теста для воздушного полуфабриката. 2. Технология приготовления теста для воздушно-орехового полуфабриката 	16

	<ul style="list-style-type: none"> 3. Технология приготовления пряничного, вафельного, миндального, слоеного, сдобного пресного теста, медового полуфабриката 4. Оборудование для приготовления теста для мучных кондитерских изделий, обслуживание тестоприготовительного оборудования 	
	Практические работы	
	<ul style="list-style-type: none"> 1. Приготовление бисквитного 2. Приготовление песочного 3. Приготовление заварного 4. Приготовление воздушного 5. Приготовление пряничного 6. Приготовление вафельного 7. Приготовление миндального 8. Приготовление слоеного 9. Приготовление медового 10. Приготовление сдобного пресного 	16
	Контрольная работа	1
	Самостоятельная работа обучающихся	11

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 19.01.04 Пекарь.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные, и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. профобразования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. профобразования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с.

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
8. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. «Феникс», 2013 – 373 с.
9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
10. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
11. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
12. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
13. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М: Издательский центр «Академия», 2014. - 282 с.
14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профобразования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобренный Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/4620

1/

10. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

15. <http://www.pitportal.ru/>

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье</p>	<p>Подготавливает сырье к пуску в производство Обосновывает выбор метода подготовки и дозировки сырья Демонстрирует определение годности органолептическим способом. Обосновывает выбор метод регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур Излагает правила ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирование сырья Обосновывает выбор сырья</p>	<p>Выполнение лабораторных и практических работ. Тестирование. Выполнение карточек-заданий.</p>
<p>ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p>	<p>Обосновывает выбор технологического оборудования для приготовления, теста из традиционных видов овощей и грибов Демонстрирует навыки приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; Демонстрирует правила безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании</p>	<p>Решение кроссвордов. Составление схем. Выполнение рефератов</p>
<p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении</p>	<p>Обосновывает выбор метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Демонстрирует навыки определения готовности</p>	<p>Тестирование. Составление технологических схем.</p>

	опары, закваски, теста при замесе и брожения	
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Излагает правила ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании Демонстрирует правила безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании	Тестирование. Схематическое изображение. Выполнение заданий в таблицах.

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии; Участие в конкурсах. Результаты диагностики мотивационной сферы.	Мониторинг, внеаудиторная деятельность
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Участие в определении целей деятельности; Планирование собственной деятельности и ее организация.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности; Объективность оценки результата деятельности; Поиск информации.	Мониторинг, создание презентаций
ОК 4.	Сформированность информационно-	Мониторинг,

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	коммуникационных компетенций; Работа с различными источниками информации; Поиск информации и ее переработка.	индивидуальные и групповые проекты
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	Индивидуальные и групповые проекты Деловые и ролевые игры.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Развитие коммуникативных качеств личности.	Мониторинг, конкурс профессионального мастерства
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к выполнению воинской обязанности.	Учебные военные сборы, внеаудиторная деятельность

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление теста

МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год были внесены следующие изменения и дополнения

№ п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
2.	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) <i>Чижикова, О. Г.</i> Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471400	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь (п.4.17.)

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление теста

МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров производственного
обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и дополнения
не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление теста

МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров производственного
обучения,
протокол № 9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения
не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-