


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

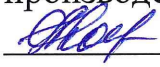
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03. РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 19.01.04 Пекарь

г. Петропавловск – Камчатский,
2020 г.

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. Голоконникова
«25» мая 2020 г.

Программа учебной и производственной практики профессионального модуля
ПМ.03. Разделка теста разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности СПО 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Пинчук Ирина Владимировна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Минобрнауки России №390 от 09.04.2015г., зарегистрированным в Министерстве юстиции России от 6 мая 2015 г. №37199, а так же на основе профессионального стандарта, 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015г. № 914н, зарегистрированным в Минюсте России 25.12.2015г. № 40270

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики

С целью овладения видами деятельности по профессии 19.01.04 Пекарь обучающиеся должны приобрести следующие профессиональные компетенции и общие компетенции:

ВД 3 Разделка теста:

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество

ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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).

В ходе освоения производственной практики обучающиеся должны приобрести следующий **практический опыт**:

ПМ 03 Разделка теста иметь практический опыт:

- деление теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования.

Количество на усвоение производственной практики – 276 ч.

Количество на усвоение учебной практики – 108 ч

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
ПМ.03 Разделка теста		
Тема 03.01	Инструктаж по технике безопасности в тесторазделочном отделении. Знакомство с тестоделительным и формовочным оборудованием.	7
Тема 03.02	Выполнение операций по разделки теста и формованию хлеба ржаного формового. Настройка и регулирование режимов работы оборудования	7
Тема 03.03	Выполнение операций по разделки теста и формованию хлеба пшеничного формового. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.04	Выполнение операций по разделки теста и формованию батонов. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.05	Выполнение операций по разделки теста и формованию булочек сахарных. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	8

Тема 03.06	Выполнение операций по разделки теста и формованию плюшек. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.07	Выполнение операций по разделки и формованию булочек с маком. Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок оборудования.	7
Тема 03.08	Выполнение операций по разделки и формованию ватрушек. Регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.09	Выполнение операций по разделки и формованию рогаликов ореховых из дрожжевого теста. Регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.10	Выполнение операций по формованию изделий при приготовлении бисквитного рулета с начинкой. Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок оборудования.	8
Тема 03.11	Выполнение операций по формованию бисквитных палочек с сахаром. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.12	Выполнение операций по формованию бисквитного пирога с вареньем.	7
Тема 03.13	Выполнение операций по разделки теста и формованию пиццы. Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок оборудования.	7
Тема 03.14	Выполнение операций по приготовление бисквитной крошки.	7
Тема 03.15	Выполнение операций по подготовке форм для формования бисквитного полуфабриката с шоколадным наполнителем.	8
Тема 03.16	Выполнение операций по формованию изделий из блинчатого теста.	7
Тема 03.17	Выполнение операций по разделки теста и формованию печенья сахарного. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.18	Выполнение операций по разделки теста и формованию затяжного печенья.	7

	Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок оборудования.	
Тема 03.19	Выполнение операций по разделки и формованию изделий из песочного теста. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.20	Выполнение операций по формованию изделий их вафельного теста.	8
Тема 03.21	Выполнение операций по разделки теста и формованию пряников. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.22	Выполнение операций по формованию кексов. Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок оборудования.	7
Тема 03.23	Выполнение операций по формованию ромовых баб с помощью тестоделителей РМК-60. Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок.	7
Тема 03.24	Выполнение операций по формованию галет. Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок.	7
Тема 03.25	Выполнение операций по разделки теста и формованию крекеров. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	8
Тема 03.26	Выполнение операций по разделки теста и формованию слоёных изделий. Настройка и регулирование режимов работы оборудования.	7
Тема 03.27	Выполнение операций деления теста для слойки «Курская».	7
Тема 03.28	Выполнение операций деления теста для слойки «Детская».	7
Тема 03.29	Выполнение операций деления теста для слоеных рулетов с различными начинками.	7
Тема 03.30	Выполнение операций по разделкитеста и формованию бубликов.	8
Тема 03.31	Выполнение операций по разделки теста и формованию хлебцов. Настройка и	7

	регулирование режимов работы оборудования.	
Тема 03.32	Выполнение операций по разделки теста и формованию сухарей сдобных. Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок.	7
Тема 03.33	Выполнение операций по разделки и формованию хлебных палочек. Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок.	7
Тема 03.34	Выполнение операций по формованию изделий из воздушного теста. Регулирование режимов работы оборудования. Устранение мелких неполадок.	7
Тема 03.35	Выполнение операций формования заварного полуфабриката ручным способом.	8
Тема 03.36	Подготовка форм для заварного полуфабриката.	7
Тема 03.37	Выявление дефектов при нарушении процесса формования заварного полуфабриката.	7
	Дифференцированный зачет	12
	Всего часов:	276

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
ПМ.03 Разделка теста		108
Тема 03.01	Инструктаж по технике безопасности в тесторазделочном отделении. Знакомство с тестоделительным и формовочным оборудованием.	7
Тема 03.02	Деление и округление теста. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок для хлеба ржаного формового.	7
Тема 03.03	Деление и округление теста. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок для формованию хлеба пшеничного формового.	7

Тема 03.04	Деление и округление теста. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок для формованию батонов.	7
Тема 03.05	Деление и округление теста. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок для формованию булочек сахарных.	8
Тема 03.06	Деление и округление теста. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок для формованию плюшек.	7
Тема 03.07	Деление и округление теста. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок для формованию булочек с маком.	7
Тема 03.08	Деление и округление теста. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок для формованию ватрушек	7
Тема 03.09	Способы разделки теста. по формованию изделий при приготовлении бисквитного рулета с начинкой.	7
Тема 03.10	Способы разделки теста формованию печенья сахарного	8
Тема 03.11	Способы разделки теста и формованию пряников.	7
Тема 03.12	Способы разделки теста вафельного	7
Тема 03.13	Приемы отделки теста. поверхности п/ф. из дрожжевого теста, песочного	7
Тема 03.14	Приемы отделки теста. поверхности п/ф из бисквитного теста, заварного	7
	Зачет	8
		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения практики

Рабочая программа учебной и производственной практики предполагает проведение в учебный лабораториях и производственную практику на предприятиях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика и учебная проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебных дисциплин и учебной практики.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Толмачева Т.А., Николаев В.Н. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие; 2019 г.
2. Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А., Грошева Л.В. Разделка теста: учебное пособие; 2018 г.
3. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В. Экспертиза хлебобулочных изделий; 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Толмачева Т.А., Николаев В.Н. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие; 2019 г.
2. Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А., Грошева Л.В. Разделка теста: учебное пособие; 2018г.
3. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В. Экспертиза хлебобулочных изделий; 2017г.
4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.52. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2009. -304с.
5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002. -216 с.
6. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999. -216 с.
7. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2001.
9. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.
10. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 1975. - 480 с.
11. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 1999 - 376 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики от предприятия, и мастером производственного обучения в процессе выполнения производственных работ. По завершению практики студенты проходят квалификационные испытания в форме дифференцированного зачета по выполнению практической работы, содержание которой должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности. Для проведения дифференцированного зачета формируется комиссия, в состав которой включаются представители техникума и предприятия, результаты ДЗ оформляются протоколом.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1. -1.1.3 ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</p>	<p>Выполняет работу по размножению и выращиванию дрожжей. Активирует прессованные дрожжи. Проводит органолептическую оценку качества дрожжей. Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы. Соблюдает требования безопасности труда.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка работ на производственной практике. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 2.1. -2.4. ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p>	<p>Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий СанПиН 2.3.4.545-96; Выбор основного и дополнительного сырья в</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>

<p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p>	<p>зависимости от видов изделий в соответствии с рецептурой. Дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных и кондитерских изделий ГОСТ 5667—65.</p>	
<p>ПК 3.1-3.7.</p> <p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Точность деления теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин в соответствии с требованиями стандартов и ассортиментом продукции</p> <p>Точность выбора оборудования в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>Формование тестовых заготовок согласно требований стандарта к ассортименту вручную и с применением формующего оборудования.</p> <p>Правильность укладки сформованных тестовых заготовок на листы с соблюдением соответствующего расстояния.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>

<p>деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>		
<p>ПК 4.1. -4.6. ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и</p>	<p>Выбор режима для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Проведение органолептической оценки качества хлебобулочного и кондитерского сырья. Соблюдение температурного режима при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий. Распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса; Соблюдение инструкций по обслуживанию оборудования для выпечки хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. Соблюдение инструкций по обслуживанию оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>

другое оборудование для выпекания и сушки.		
ПК 5.1. - 5.3. ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции. ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	Выполняет работу по отбраковке готовой продукции по органолептическим показателям. Выполняет работу по упаковке готовой продукции и вручную различными способами. Выполняет требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии в упаковочном отделении.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике. Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении производственных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированные профессиональные компетенции, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты обучения (Освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	сознательное отношение к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	Взаимодействие с наставниками на производственной практике и контроль адаптации в трудовом коллективе.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	использование современных научных методов и способов решения профессиональных управленческих задач; составление плана работы на краткосрочный и среднесрочный периоды.	Контроль за выполнением требований к организации рабочего места через оценивание наставниками.
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	способность анализировать и оценивать ситуацию;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	принятие управленческого решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способность нести за них персональную ответственность.	обучающегося в процессе освоения производственной практики.
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	соответствие информации, полученной в процессе поиска для принятия управленческого решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития.	Выполнение практических заданий с использованием современных технологий и дополнительной литературы.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использование ИКТ для совершенствования управления людьми, извлечения и реализации новой информации, применения ее в производственной деятельности.	Выполнение презентации с использованием дополнительной литературы и Интернет ресурсов.
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	распределение обязанностей внутри трудового коллектива; выстраивание доброжелательных отношений с людьми в процессе трудовой деятельности.	Взаимодействие с наставниками, контроль работы обучающихся в коллективе.
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. (для юношей).	проявление интереса к воинской службе; участие в военно-патриотических мероприятиях.	Взаимодействие с сотрудниками Военкомата по поводу прохождения службы в рядах Вооруженных Сил.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

для студентов набора 2020 года
на базе среднего 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 изменения и дополнения не вносились.

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

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

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 внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., 24.11.2022. — 252 с. — (Профессиональное образование). — — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510044 - Текст: электронный.	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

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
-	-	-	-