

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


**ПМ 04. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТЕЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**


**МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных
изделий и сушки сухарных изделий**

**МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и
отделки 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 04. Термическая обработка теста и отделка поверхностей хлебобулочных изделий Размножение и выращивание дрожжей МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий, МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхностей хлебобулочных изделий Размножение и выращивание дрожжей МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий, МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки 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 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
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 другое оборудование для выпекания и сушки.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенции

Код	Общие компетенции
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).

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;

сушки сухарных изделий;

выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;

выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

загружать полуфабрикаты в печь;

контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

определять готовность изделий при выпечке;

разгружать печь;

определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;

выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

приготавливать отделочную крошку, помаду;

производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;

ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;

приемы посадки полуфабрикатов в печь;

методы расчета упека, усушки хлебных изделий;

методы расчета выхода готовой продукции;

методы определения готовности изделий при выпечке;

правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

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.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная часов	
практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Раздел модуля МДК 04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	59	59	23				32
	Раздел модуля МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки кондитерских изделий	32	32	12				14
	Учебная практика	72				72		
	Производственная практика	228					228	
	Всего:	391	91	37		72	228	46

¹ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствия 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 1. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		36/23/32
Тема 1.1 Выпечка хлебобулочных изделий, процессы происходящие при выпечке	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент хлебобулочных изделий 2. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке, уpek, припек, усушка, выход изделия, определение готовности хлебобулочных изделий 3. Режимы выпечки хлебобулочных изделий, температурный режим, способы определения готовности полуфабрикатов и готовых изделий 4. Качество хлеба и факторы его определяющие, органолептические и физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий, дефекты хлеба способы повышающие качество изделий <p>Практические работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение упека, припека. 2. Определение выхода по сухому веществу <p>Самостоятельная работа студентов</p>	<p>8</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>8</p>
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления сухарей	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, характеристика и технологическая схема приготовления сдобных сухарей, сухарей армейских, сдобных пшеничных, ржаных и ржано-пшеничных 2. Традиционный и ускоренный способ приготовления сухарей 3. Выпечка сухарных плит, высушивание и охлаждение сухарей 4. Упаковка и хранение сухарей, отбраковка, требования к качеству <p>Практические работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение нормативной документации на сухарные изделия 2. Органолептическая оценка качества сухарных изделий 	<p>7</p> <p>4</p> <p>1</p> <p>1</p>

	3. Определение физико-химических показателей на сухарные изделия	1
	4. Расчет рецептур на сухарные изделия	1
	Самостоятельная работа студентов	8
	Контрольная работа	1
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления бараночных изделий	Содержание	14
	1. Характеристика бараночных изделий, ассортимент бараночных изделий, технологический процесс приготовления бараночных изделий 2. Способы приготовления теста для бараночных изделий (опарный, на притворе, ускоренным способом) 3. Натирка, отлежка, формование, расстойка, ошпарка тестовых заготовок. Процессы, происходящие при выпечке бараночных изделий 4. Упаковывание и хранение, дефекты бараночных изделий	
	Самостоятельная работа студентов	8
Тема 1.4. Оборудование для термической обработки теста	Содержание	5
	1. Хлебные палочки, соломка 2. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста 3. Оборудование для термической обработки тестовых заготовок, расстоечные шкафы, печи	
	Практические работы	
	1. Изучение нормативных документов на бараночные изделия	2
	2. Органолептическая оценка качества бараночных изделий	2
	3. Определение физико-химических показателей на бараночные изделия	2
	4. Расчет пищевой энергетической ценности на хлебобулочные изделия	2
	5. Расчет рецептур на баранки	2
6. Расчет рецептур на бублики	2	
7. Расчет рецептур на сушки	2	
8. Составление технологических схем на производство	1	
	Самостоятельная работа студентов	8
	Контрольная работа	1
Раздел модуля 2. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки кондитерских изделий		20/12/14
Тема 1.5.	Содержание	

Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий	1. Классификация отделочных полуфабрикатов. Сиропы, помада, глазури, посыпки 2. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов	5
	Практические работы	4
	1. Приготовление сиропов – для промочки, инвертного, тиражного, жженки 2. Приготовление помады 3. Приготовление глазури 4. Приготовление посыпок	1 1 1 1
	Самостоятельная работа студентов	7
	Тема 1.6. Технология приготовления и отделки выпеченных полуфабрикатов	
1. Ассортимент выпеченных полуфабрикатов 2. Технология приготовления и отделки бисквитного полуфабриката основным способом, с подогревом, Буше, песочного, заварного, воздушного, вафельного, пряничного миндального, слоеного полуфабрикатов 3. Технология приготовления кексов, изделий из сдобного пресного теста 4. Требования к качеству выпеченных полуфабрикатов 5. Нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий	14	
Практические работы	8	
Приготовление песочного полуфабриката Приготовление вафельного полуфабриката Приготовление пряничного полуфабриката Приготовление кексов	2 2 2 2	
Самостоятельная работа студентов	7	
Контрольная работа	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кондитерского производства»; лаборатории «Учебный кондитерский цех», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная; посадочные места на 25-30 обучающихся; рабочее место преподавателя; стенды, плакаты, наглядные пособия; шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, производственные столы, производственные ванны, раковины.

Реализация программы модуля предполагает учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, конвекционная печь, расстоечный шкаф, электрическая плита, холодильные шкафы; инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), столовая посуда.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования" (принят постановлением Госстандарта РФ от 23 января 2001 г. N 31-ст) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://internet.garant.ru>

2. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://internet.garant.ru>

3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://internet.garant.ru>

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным

государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://internet.garant.ru>

5. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://internet.garant.ru>

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные изделия из дрожжевого теста: Учебное пособие – М.: ОИЦ «Академия», 2016

2. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: Учебное пособие – М.: ОИЦ «Академия». 2016

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник - М.: ОИЦ «Академия». 2016

Дополнительные источники:

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): учеб пособие для среднего профессионального образования / автор-составитель Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов на Дону: Феникс, 2018. – 269 с.

2. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва: КноРус, 2019. — 302 с. — Текст: электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru>.

3. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности; учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. – Москва: КноРус, 2019. – 302 с.

4. Чижикова О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО/ О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. -2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 199с.

5. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс, 2017. – 316 с.

Информационные ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

1. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

2. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР)
<http://fcior.edu.ru>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www. 100 menu.](http://www.100menu.ru)
4. Полуфабрикаты из говядины: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [vitameal.ru>cook.php?t=c24](http://vitameal.ru/cook.php?t=c24)
5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: [Электронный ресурс].- Режим доступа: [smirnovsm.com>myaso/ptica...polufabrikatov.html](http://smirnovsm.com/myaso/ptica...polufabrikatov.html)
6. Электронная книга по кулинарии: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	контролирование параметров и условий рас-стойки (недостаточная, нормальная, избыточная) тестовых заготовок; определение готовности тестовой заготовки (органолептически) к выпечке;	Отчеты о выполнении практических работ, результаты проверочных работ
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	контролирование (контроль) параметров выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; реагирование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	произвести отделку поверхностей тестовых заготовок и готовых изделий; произвести оценку качества готового изделия	
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	контролирование (контроль) параметров выпечки сушки сухарных изделий; реагирование режима выпечки сушки сухарных изделий	
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	контролирование (контроль) параметров выпечки сушки сухарных изделий; реагирование режима выпечки сушки сухарных изделий	
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	правильная эксплуатация печи, духового шкафа; - правильная настройка оборудования; - правильное обслуживание и устранение мелких неполадок	

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.	Отчеты о выполнении творческих и исследовательских работ в рамках
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.	работ профессиональной деятельности, выполнение творческих работ и исследовательских проектов по интересам, портфолио учащегося (сертификаты, грамоты, призовые места в конкурсах, общественная активность, участие в самоуправлении, общественных делах, подтвержденные документами). Результаты диагностики личного развития и педагогического наблюдения.
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.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Сформированность информационно-коммуникационных компетенций; Работа с различными источниками информации; Поиск информации и ее переработка.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.	
ОК 6. Работать эффективно коллегами, клиентами в команде, общаться с руководством,	Развитие коммуникативных качеств личности.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к выполнению воинской обязанности.	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных
--------------------------	------------------------------------

(правильных ответов)	образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТЕЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий
и сушки сухарных изделий**

**МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки
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 внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Чижикова, О. Г. 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 04. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТЕЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий
и сушки сухарных изделий**

**МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки
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 04. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТЕЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий
и сушки сухарных изделий**

**МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки
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