

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Рассмотрено
на заседании МО _____
Протокол № 9 от 10.05.2023
Председатель МО
_____ Григорьева Л.И

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

2. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Белякова Оксана Алексеевна, преподаватель, первая.

Рецензент: (от работодателя)

_____ (место работы) _____ (занимаемая должность) _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№45
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№46

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь: входит в профессиональный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	У. 2	загружать полуфабрикаты в печь;
	У. 3	контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
	У. 4	определять готовность изделий при выпечке;
	У. 5	разгружать печь;
	У. 6	определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
	У. 7	выпекать сахарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
	У. 8	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
	У. 9	приготавливать отделочную крошку, помаду;
	У. 10	производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой
Знать		
	З. 1	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	З. 2	режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
	З. 3	условия выпекания сахарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
	З. 4	ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
	З. 5	приемы посадки полуфабрикатов в печь;
	З. 6	методы расчета упёка, усушки хлебных изделий;
	З. 7	методы расчета выхода готовой продукции;
	З. 8	методы определения готовности изделий при выпечке;
	З. 9	правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
	З. 10	нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.
Практический опыт (если имеется)		
	П.1	выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
	П.2	сушки сахарных изделий;
	П.3	выпечке кексов, пряников, вафель, печенья;
	П.4	выпечке полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
	П.5	наладки и регулирования режима работы печи;
Формируемые компетенции		
	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и

		личностное развитие
	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 08	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОК 010	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОК 11	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ПК 01.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
	ПК 02.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
	ПК 03.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
	ПК 04.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
	ПК 05.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
	ПК 06	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ03** Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 3.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 3.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 5.5.	ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 5.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 610 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 42 часов

Всего занятий 238 часов:

Теоретического обучения 64 часов;

Лабораторные занятия 174 часов;

Практические занятия _____ часов;

Курсовая работа 0 часов;

Консультации 0 часов;

Практика 330 часов;

учебная практика 120 часов;

производственная практика 310 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 0 часов;

Экзамен 0 часов (*если входит в часы по учебному плану*);

1.6. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	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 1.1.	МДК.03.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий	118	26	74		18			
	МДК.03.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	108	26	64		18			
	МДК.03.03 Приготовление ароматизированных булочных изделий	54	12	36		6			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	330							
	Всего:	610	64	174		42		120	210

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	*	54	226	*	280
учебная нагрузка обучающегося (всего)	*	*	*	*	*
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>	*	54	226	*	*
в том числе:					
теоретического обучения	*	24	40	*	64
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	*	20	106	*	126
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	*	10	38	*	48
контрольные работы <i>(если предусмотрено)</i>	*	*		*	*
консультации <i>(если предусмотрены)</i>	*	*	*	*	*
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	*	*	*	*	*
учебная практика	*	*	*	120	120
производственная практика	*	*	*	210	210
Самостоятельная работа обучающегося	*	8	34	*	42
Промежуточная аттестация в форме					

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль	
1		2	3	4			5		
МДК.03.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий)				118					
Тема 1.1. Выпечка хлеба	1	Содержание учебного материала		24	*	*	**		
		Теплофизические основы выпечки. Образование твердой хлебной корки.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1		
	2	Содержание учебного материала							
		Увеличение объема изделий. Образование мякиша	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1		
	3	Содержание учебного материала							
		Процессы, происходящие при выпечки хлебного и дрожжевого теста. Режим выпечки	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный,	1	3.1 3.2 3.5 3.6	ОК 1	1		

		объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		У.1			
	Содержание учебного материала						
4	Понятие упека хлеба. Усушки хлеба Определение готовности хлеба.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
5	Практическое занятие №1 Определение упека хлеба и хлебобулочных изделий Выход хлеба.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
6	Практическое занятие №1 Определение упека хлебобулочных изделий. Выход хлебобулочных изделий.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
7	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет технологической карты на хлеб белый	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	1	3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
8	Практическое занятие № 2 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.	Тип занятия: применение полученные знаний,	1	3.5 3.6 У.1	OK 1	1	

		Расчет технологической карты на хлеб в/с	умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.					
	9,10 11,12	Лабораторное занятие № 1 Формование, выпечка хлеба белого	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П1 П.5 ПК.01 ПК03	1,2	
	13,14, 15,16	Лабораторное занятие № 2 Формование, выпечка различных батонов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	1,2	
	17	Самостоятельная работа обучающегося №1 Факторы, влияющие на вкус и запах хлеба. Режимы выпечки хлебных изделий.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	ОК 1	1	
	18	Самостоятельная работа обучающегося №1 Особенности выпечки хлебобулочных изделий. Оформление хлебобулочных изделий перед выпечкой.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	ОК 1	1	

		Форма занятия: Самостоятельная работа					
19	Самостоятельная работа обучающегося №2 Подготовить презентацию по национальным видам хлеба.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
20	Самостоятельная работа обучающегося №2 Подготовить презентацию по национальным изделиям из дрожжевого теста	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
21,22, 23,24	Лабораторное занятие № 3 Формование, выпечка рженого хлеба		<i>4</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.8</i> <i>3.9</i> <i>У1</i> <i>У2</i> <i>У3</i> <i>У4</i> <i>У5</i>	<i>OK1</i> <i>OK3</i> <i>OK4</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>	<i>1</i>	
Тема 1.2 Хлебопекарные печи	25 Содержание учебного материала			12			
	Технологическая характеристика новых Расстоячных шкафов .	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	

26	Содержание учебного материала						
	Правила эксплуатации Рассоечных шкафов .Правила техники безопасности при работе.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
27	Содержание учебного материала						
	Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Классификация печей. Основные элементы печей. Типы печей.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
28	Содержание учебного материала						
	Основные элементы печей. Типы печей. Правила эксплуатации. Техника безопасности при работе	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
29	Содержание учебного материала						
	Технологическая характеристика пароконвектомата	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
30	Содержание учебного материала						
	Правила эксплуатации пароконвектомата .Правила техники безопасности при работе.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия:	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	

			словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
31	Практическое занятие № 3 Ознакомление с хлебопекарными печами, расточными шкафами, пароконвектоматом.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>		
32	Практическое занятие № 3 Правила эксплуатации и работы на хлебопекарных печах, расточными шкафах, пароконвектомате и техники безопасности при работе.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>		
33	Самостоятельная работа обучающихся №3 Подготовить электронную презентацию по теме новые виды оборудования для хлебопекарного производства	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>		
34	Самостоятельная работа обучающихся №3 Подготовить электронную презентацию по теме новые виды оборудования для хлебопекарного производства. Техника безопасности при работе на данном оборудовании	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>		
35	Самостоятельная работа	Тип занятия:	<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>		

		обучающихся №4 Подготовить электронную презентацию по теме виды оборудования для приготовления национальных хлебобулочных изделий.	обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		3.2 3.5 3.6 У.1			
	36	Самостоятельная работа обучающихся №4 Подготовить электронную презентацию по теме виды оборудования для приготовления национальных хлебобулочных изделий	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
Тема 1.3. Выход готовых изделий	37	Содержание учебного материала		20				
		Нормы выхода хлеба. Фактический выход хлеба.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	3.1 3.2 У.1	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	38	Содержание учебного материала						
		Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	3.1 3.2 У.1	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	39	Содержание учебного материала						
		Факторы, влияющие на выход хлеба	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный,	<i>1</i>	3.1 3.2 У.1	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	

			объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	40	Содержание учебного материала						
		Применение нетрадиционных видов сырья	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	41	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач по расчёту.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	
	42	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач по расчёту Расчет фактического выхода хлеба.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	
	43	Практическое занятие №5 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач по расчёту муки с учетом ее влажности	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	
	44	Практическое занятие №5 Работа со сборником рецептов на	Тип занятия: применение	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	

		хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач по расчёту муки с учетом ее влажности	полученные знания, умения Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная		У.1 У5			
	45,46, 47,48	Лабораторное занятие №4 Приготовление хлеба белого формового	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
	49,50, 51,52	Лабораторное занятие №5 Приготовление хлеба ржаного подового	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
	53	Содержание учебного материала Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
	54	Содержание учебного материала Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	

			Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	55	Практическое занятие № 6 Работа со сборником рецептов на хлеб хлебобулочные изделия Расчет сырья для приготовления хлеба формового	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	1	
	56	Практическое занятие № 6 Работа со сборником рецептов на хлеб хлебобулочные изделия Расчет сырья для приготовления хлеба формового	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	1	
Тема 1.4. Качество хлеба	57	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
		Требования к качеству и безопасности хлеба						
	58	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
Требования к качеству и безопасности хлебобулочных изделий								
59	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1		
	Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой.							

			Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	60	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
		Мероприятия по устранению дефектов хлеба.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		<i>3.2</i> <i>У.1</i>			
	61	Практическое занятие №7 Работа со сборником рецептур на хлеб хлебобулочные изделия Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	
	62	Практическое занятие №7 Работа со сборником рецептур на хлеб хлебобулочные изделия Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	
	63,64, 65,66	Лабораторное занятие № 6 Приготовление хлебобулочных изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	<i>4</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.8</i> <i>3.9</i> <i>У1</i> <i>У2</i> <i>У3</i> <i>У4</i> <i>У5</i>	<i>OK1</i> <i>OK3</i> <i>OK4</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>	<i>2</i>	
	67	Самостоятельная работа обучающихся №5 Определение качества хлеба, мякиша	Тип занятия: обобщение и закрепление материала	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	

			Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		3.6 У.1			
	68	Самостоятельная работа обучающихся №5 Определение дефектов выпеченных хлебобулочных изделий	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
		Содержание учебного материала		34				
Тема 1.5. Бараночные и сухарные изделия	69	Ассортимент, виды, характеристика бараночных изделий.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
	70	Содержание учебного материала Стадии технологического процесса приготовления бараночных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
	71	Содержание учебного материала Технология приготовления, способы приготовления теста для бараночных изделий.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	

72	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
	Особенности приготовления бараночных изделий. Натирка теста. Отлежка. Формование и расстойка тестовых заготовок. Ошпарка и выпечка.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
73	Практическое занятие №8 Работа со сборником рецептур на хлеб хлебобулочные изделия .Расчет сырья для приготовления бараночных изделий .	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	2	
74	Практическое занятие №8 Работа со сборником рецептур на хлеб хлебобулочные изделия . Расчет сырья для приготовления бараночных изделий	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	2	
75	Практическое занятие №9 Работа со сборником рецептур на хлеб хлебобулочные изделия. Расчет сырья для приготовления сухарных изделий	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	2	
76	Практическое занятие №9 Работа со сборником рецептур на хлеб хлебобулочные изделия. Расчет сырья для приготовления сухарных изделий	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	2	

77,78, 79,80	Лабораторное занятие № 7 Приготовление бараночных изделий	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
81,82, 83,84.	Лабораторное занятие № 8 Приготовление сухарных изделий	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
85	Самостоятельная работа обучающихся №6 Особенности приготовления бараночных и сухарных изделий.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	ОК 1	1	
86	Самостоятельная работа обучающихся №6 Повышения их качества. бараночных и сухарных изделий. Требования ГОСТА	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	ОК 1	1	
87	Самостоятельная работа №7 Повышение пищевой ценности	Тип занятия: обобщение и	1	3.1 3.2	ОК 1	1	

		хлебобулочных и изделий	закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		3.5 3.6 У.1			
88		Самостоятельная работа №7 Повышение пищевой ценности сухарных изделий	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
89		Содержание учебного материала Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
90		Содержание учебного материала Понятия пищевой ценности продуктов, понятие о сбалансированном питании	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
91		Самостоятельная работа обучающихся №8 Применение пищевых добавок в хлебопекарном производстве	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	OK 1	1	

			работа					
	92	Самостоятельная работа обучающихся №8 Использование улучшителей, влагоудерживающих компонентов в хлебопекарном производстве.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	93	Самостоятельная работа №9 Использование сухих овощных и фруктовых смесей в хлебопекарном производстве	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	94	Самостоятельная работа №9 Использование сухих овощных и фруктовых смесей в хлебопекарном производстве	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	95,96, 97,98.	Лабораторное занятие №9 Приготовление хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	<i>4</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.8</i> <i>3.9</i> <i>У1</i> <i>У2</i> <i>У3</i> <i>У4</i> <i>У5</i>	<i>OK1</i> <i>OK3</i> <i>OK4</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>	<i>2</i>	
	99,100, 101,102	Лабораторное занятие №10 Приготовление различных хлебных	Закрепление и совершенствование	<i>4</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i>	<i>OK1</i> <i>OK3</i>	<i>2</i>	

		батонов (с маком, с штрезельной крошкой)	знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный		3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК4 ПК.01 ПК03		
Тема 1.6 Пищевая ценность и номенклатура ассортимента хлебобулочных изделий	103	Практическое занятие №10 Работа со сборником рецептур на хлеб хлебобулочные изделия. Расчет сырья для приготовления булочных изделий	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	ОК 1	2	
	104	Практическое занятие №10 Работа со сборником рецептур на хлеб хлебобулочные изделия. Расчет сырья для приготовления булочных изделий	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	ОК 1	2	
	105,106, 107,108	Лабораторное занятие № 11 Приготовление хлебобулочной мелочи (булочки , рожки)	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
	109	Практическая работа №11 Работа со сборником рецептур на хлеб хлебобулочные изделия . Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий с наполнителями (изюм,курага)	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический	1	3.5 3.6 У.1 У5	ОК 1	2	

			Формы занятия: индивидуальная					
	110	Практическая работа №11 Работа со сборником рецептов на хлеб хлебобулочные изделия . Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий с наполнителями (изюм,курага)	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	3.5 3.6 У.1 У5	<i>ОК 1</i>	2	
	111,112, 113,114	Лабораторное занятие №12 Приготовление сладких батончиков, халлов кренделей с начинками.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	<i>4</i>	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	<i>ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03</i>	2	
	115-116 117-118	Лабораторное занятие №13 Приготовление кренделей с начинками.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	<i>4</i>	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	<i>ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03</i>	2	
МДК.03.02Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий								
Тема 2.1 Приготовление различных видов теста.	1	Содержание учебного материала Подготовка основного и вспомогательного сырья. для дрожжевого теста.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	3.1 3.2 У.1	<i>ОК 1</i>	<i>1</i>	

		Содержание учебного материала					
	2	Технология приготовления дрожжевого теста.(опарным, безопарным, ускоренным, замедленным, с отсдобкой)	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>
		Содержание учебного материала					
	3	Классификация бездрожжевого теста, Краткая характеристика различных видов теста.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>
		Содержание учебного материала					
	4	Особенности приготовления бездрожжевого теста. Способы разрыхления.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>
	5	Содержание учебного материала					
		Технология приготовления заварных видов теста	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>
		Содержание учебного материала					
	6	Технология приготовления заварных видов теста	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия:	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>

			словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
7	Содержание учебного материала							
	Технология приготовления теста для кондитерских изделий(песочно, пряничного, сдобного,	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>		
8	Содержание учебного материала							
	Технология приготовления теста для кондитерских изделий(песочно, пряничного, сдобного,)	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>		
9	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептов на хлеб хлебобулочные изделия. Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста опарным и безопарным способом	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>		
10	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий на хлеб хлебобулочные изделия. Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста опарным и безопарным способом	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>		
11,12,	Лабораторное занятие №1	Закрепление и	<i>4</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>		

	13,14.	Приготовление опарного и без опарного дрожжевого теста и изделий из него.	совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный		32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03		
	15	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста .	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	ОК 1	2	
	16	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления изделий из пряничного теста	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	ОК 1	2	
	17,18, 19,20	Лабораторная работа №2 Приготовление слоенного дрожжевого теста и изделий из него	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
	21	Самостоятельная работа обучающихся №1 Сообщение на тему: Тематическая выпечка из дрожжевого теста	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия:	1	3.1 3.2 3.5 3.6	ОК 1	1	

			Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		У.1			
	22	Самостоятельная работа обучающихся №1 Сообщение на тему: Тематическая выпечка из бездрожжевого теста	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
	23	Самостоятельная работа обучающихся №2 Заполнить таблицу, составить последовательность замеса дрожжевого теста различными способами	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
	24	Самостоятельная работа обучающихся №2 Заполнить таблицу, составить последовательность замеса дрожжевого теста различными способами	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
Тема 2.2 Особенности выпечки мучных кондитерских изделий из различных видов теста	25							
		Содержание учебного материала Выпечка изделий из сдобного теста	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия:	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	

		лекция, фронтальная.					
	Содержание учебного материала		<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
26	Виды брака и причины сдобного теста	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		<i>3.2</i> <i>У.1</i>			
	Содержание учебного материала		<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
27	Особенности выпечки изделий из пряничного теста	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		<i>3.2</i> <i>У.1</i>			
	Содержание учебного материала		<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
28	Виды брака и причины пряничного теста	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		<i>3.2</i> <i>У.1</i>			
	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
29	Технологический процесс выпечки изделий из вафельного и пресного слоеного теста	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		<i>3.2</i> <i>У.1</i>			
	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
30	Виды брака и причины вафельного и пресного слоеного теста	Методы занятия: словесный,		<i>3.2</i> <i>У.1</i>			

		объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
31	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	3.1	OK 1	1	
	Технологический процесс выпечки изделий из песочного теста.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		3.2 У.1			
32	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	3.1	OK 1	1	
	Виды брака и причины вафельного и пресного слоеного теста	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		3.2 У.1			
33	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста.	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	2	
34	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для выпечки печенья(отсадного, выемного, нарезного)	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	2	
35,36 37,38	Лабораторное занятие №3 Приготовление песочного теста, печенье отсадное, выемное, нарезное	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа.	4	3.1 3.2 3.5 3.8	OK1 OK3 OK4 ПК.01	2	

		Наглядно-демонстрационный		3.9 У1 У2 У3 У4 У5 ПК5	ПК03		
39,40 41,42	Лабораторное занятие №4 Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5 ПК5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
43	Самостоятельная работа обучающегося №3 Заполнить таблицу выпечки изделий из различных видов теста. Составить технологическую схему приготовления пресного слоеного .	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	ОК 1	1	
44	Самостоятельная работа обучающегося №3 Заполнить таблицу выпечки изделий. Из различных видов теста. Составить технологическую схему приготовления песочного, пряничного теста	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	ОК 1	1	
45	Самостоятельная работа №4 Подготовить сообщение по теме: ассортимент изделий из пресного слоеного .	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия:	1	3.1 3.2 3.5 3.6	ОК 1	1	

			Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		У.1			
	46	Самостоятельная работа №4 Подготовить сообщение по теме: ассортимент изделий из песочного, пряничного теста	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
Тема 2.3 Отделка праздничного хлеба.	47	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
		Технологический процесс приготовления праздничного, тематического хлеба.						
	48	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
		Технологический процесс приготовления праздничного, тематического хлеба.						
49	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1		
	Технологический процесс приготовления украшений из теста для отделки праздничного теста.							
		Содержание учебного материала						

	50	Технологический процесс приготовления украшений из теста для отделки праздничного теста. С использованием различных тестов и отделочных полуфабрикатов.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	51	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	
	52	Практическое занятие №4 Разработка эскизов оформления праздничного тематического хлеба	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	53,54, 55,56	Лабораторное занятие №5 Приготовление свадебного каравая	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	<i>4</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.8</i> <i>3.9</i> <i>У1</i> <i>У2</i> <i>У3</i> <i>У4</i> <i>У5</i> <i>ПК5</i>	<i>OK1</i> <i>OK3</i> <i>OK4</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>	<i>2</i>	
	57	Практическое занятие №5 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления тематического хлеба	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия:	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	

			практический Формы занятия: индивидуальная					
	58	Практическое занятие №5 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления тематического хлеба	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	
	59,60 61,62	Лабораторное занятие №6 Приготовление праздничного хлеба к торжеству	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	<i>4</i>	<i>3.1</i> <i>32</i> <i>3.5</i> <i>3.8</i> <i>3.9</i> <i>У1</i> <i>У2</i> <i>У3</i> <i>У4</i> <i>У5</i> <i>ПК5</i>	<i>OK1</i> <i>OK3</i> <i>OK4</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>	<i>2</i>	
	63	Самостоятельная работа обучающегося №5 Сообщение на тему: приготовление праздничных пирогов	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	64	Самостоятельная работа обучающегося №5 Сообщение на тему: приготовление праздничных пирогов с различными фаршами и начинками	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	

	65	Самостоятельная работа обучающегося №6 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления пирогов с различными фаршами	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	66	Самостоятельная работа обучающегося №6 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления пирогов с различными фаршами	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
Тема 2.4 Отделка мучных кондитерских изделий	67	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
		Назначение отделки мучных кондитерских изделий, разновидности отделки до выпечки	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	68	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
		Назначение отделки мучных кондитерских изделий, разновидности отделки после выпечки	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	69	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i> <i>3.2</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
		Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.					

			Формы занятия: лекция, фронтальная.					
70	Содержание учебного материала		Тип занятия: усвоения новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов(помады, глазури, посыпок)		Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.		<i>3.2</i> <i>У.1</i>			
			Формы занятия: лекция, фронтальная.					
71	Практическое занятие №6 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий Расчет сырья для мучных кондитерских изделий с отделкой сахаром, сахарной пудрой , повидлом		Тип занятия: применение полученных знаний, умений	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	
			Методы занятия: практический					
			Формы занятия: индивидуальная					
72	Практическое занятие №6 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий Расчет сырья для мучных кондитерских изделий с отделкой сахаром, сахарной пудрой , повидлом		Тип занятия: применение полученных знаний, умений	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	
			Методы занятия: практический					
			Формы занятия: индивидуальная					
73,74 75,76	Лабораторное занятие №7 Приготовления изделий из дрожжевого теста ,оформление различными отделочными полуфабрикатами(помадой, глазурью)		Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	<i>4</i>	<i>3.1</i> <i>32</i> <i>3.5</i> <i>3.8</i> <i>3.9</i> <i>У1</i> <i>У2</i> <i>У3</i> <i>У4</i> <i>У5</i> <i>ПК5</i>	<i>OK1</i> <i>OK3</i> <i>OK4</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>	<i>2</i>	
77	Практическое занятие №7 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий		Тип занятия: применение полученных знаний,	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>	

		Расчет сырья для приготовления различных отделочных полуфабрикатов(крема заварного, нонпарель)	умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная		У5			
	78	Практическое занятие №7 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления различных отделочных полуфабрикатов(крема заварного, нонпарель)	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	ОК 1	2	
	79,80 81,82	Лабораторное занятие №8 Приготовление фруктовых подварок, варенья, повидла	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5 ПК5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
	83	Самостоятельная работа обучающегося №7 Составить последовательность приготовления отделочных полуфабрикатов.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	ОК 1	1	
	84	Самостоятельная работа обучающегося №7 Составить последовательность приготовления отделочных полуфабрикатов.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия:	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	ОК 1	1	

		Самостоятельная работа					
	85	Самостоятельная работа обучающегося №8 Сделать презентацию на тему Классификация пряностей их использование в приготовлении мучных кондитерских изделий	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	<i>OK 1</i>	<i>1</i>
	86	Самостоятельная работа обучающегося №8 Сделать презентацию на тему Классификация пряностей их использование в приготовлении мучных кондитерских изделий	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	<i>1</i>	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	<i>OK 1</i>	<i>1</i>
Тема 2.5 Отделка национальных мучных кондитерских изделий	87	Содержание учебного материала Технология приготовления пряничного теста. Использование рецептов приготовления пряников из национальной кухни	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	3.1 3.2 У.1	<i>OK 1</i>	<i>1</i>
	88	Содержание учебного материала Виды ,особенности пряничного теста. Разновидность изделий из пряничного теста	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	<i>1</i>	3.1 3.2 У.1	<i>OK 1</i>	<i>1</i>
	89	Практическое занятие №8 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления	Тип занятия: применение полученных знаний, умений	<i>1</i>	3.5 3.6 У.1 У5	<i>OK 1</i>	<i>2</i>

		пряника тульского	Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная					
90	Практическое занятие №8 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления пряника тульского	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>		
91,92 93,94	Лабораторное занятие №9 Приготовление коврижки с начинкой Проведение бракеража	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	<i>4</i>	<i>3.1</i> <i>32</i> <i>3.5</i> <i>3.8</i> <i>3.9</i> <i>У1</i> <i>У2</i> <i>У3</i> <i>У4</i> <i>У5</i> <i>ПК5</i>	<i>OK1</i> <i>OK3</i> <i>OK4</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>	<i>2</i>		
95	Практическое занятие №9 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления венского пирога.	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>		
96	Практическое занятие №9 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления венского пирога.	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	<i>1</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>У5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>		
97	Практическое занятие №10	Тип занятия:	<i>1</i>	<i>3.5</i>	<i>OK 1</i>	<i>2</i>		

	Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления венского штруделя	применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная		3.6 У.1 У5			
98	Практическое занятие №10 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Расчет сырья для приготовления венского штруделя	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	2	
99	Практическое занятие №11 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Решения ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья при приготовлении хлебобулочных	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	2	
100	Практическое занятие №11 Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий Решения ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья при приготовлении хлебобулочных	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	OK 1	2	
101,102 103,104	Лабораторное занятие №10 Приготовление национального изделия штруделя	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4	OK1 OK3 OK4 ПК.01 ПК03	2	

					У5 ПК5			
105,106 107,108	Лабораторное занятие №11 Приготовление национального изделия хачепури	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4		3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5 ПК5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
МДК.03.03 Приготовление ароматизированных булочных изделий								
Тема 3.1 Вкусовые и ароматические добавки для хлебобулочных изделий	1	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
		Вкусовые и ароматические добавки, используемые в хлебопекарном производстве.						
	2	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
		Классификация, ассортимент пищевых добавок, применяемых в хлебопекарном производстве						
	3	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия:	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
		Хлебные смеси для хлебобулочного производства.						

			лекция, фронтальная.					
4	Содержание учебного материала	Тип занятия: усвоения новых знаний.	1	3.1	OK 1	1		
	Хлебные смеси для хлебобулочного производства. Виды классификация использование.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.		3.2				
		Формы занятия: лекция, фронтальная.		У.1				
5	Практическое занятие №1	Тип занятия: применение	1	3.5	OK 1	2		
	Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия	полученные знаний,		3.6				
	Расчет сырья для приготовления булочных изделий с ароматизаторами	умений		У.1				
		Методы занятия: практический		У5				
		Формы занятия: индивидуальная						
6	Практическое занятие №1	Тип занятия: применение	1	3.5	OK 1	2		
	Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия	полученные знаний,		3.6				
	Расчет сырья для приготовления булочных изделий с ароматизаторами	умений		У.1				
		Методы занятия: практический		У5				
		Формы занятия: индивидуальная						
7,8 9,10	Лабораторное занятие №1	Закрепление и совершенствование	4	3.1	OK1	2		
	Приготовление ванильных булочек	знаний и умений.		32	OK3			
	Проведение бракеража..	Лабораторная работа.		3.5	OK4			
		Наглядно-демонстрационный		3.8	ПК.01			
				3.9	ПК03			
				У1				
				У2				
				У3				
				У4				
				У5				
				ПК5				
11,12 13,14	Лабораторное занятие №2	Закрепление и совершенствование	4	3.1	OK1	2		
	Приготовление лимонных булочек.	знаний и умений.		32	OK3			
	Проведение бракеража	Лабораторная работа.		3.5	OK4			
				3.8	ПК.01			

			Наглядно-демонстрационный		3.9 У1 У2 У3 У4 У5 ПК5	ПК03		
Тема 3.2 Технология приготовления ароматизированных булочных изделий	15	Содержание учебного материала Тенденции развития технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий Современное приготовление хлеба булочных изделий	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
	16	Содержание учебного материала Инновационные технологии производства мучных кондитерских изделий	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
	17	Содержание учебного материала Использование сухих ароматизаторов, вкусовых и ароматических веществ в хлебопекарном производстве.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
	18	Содержание учебного материала Технология приготовления булочек с различными добавками.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
	19	Практическое занятие №2	Тип занятия:	1	3.5	ОК 1	2	

		Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия Расчет сырья для приготовления булочек с различными добавками	применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная		3.6 У.1 У5			
20		Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия Расчет сырья для приготовления булочек с различными добавками	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная	1	3.5 3.6 У.1 У5	ОК 1	2	
21,22 23,24		Лабораторное занятие №3 Приготовление венгерской ватрушки. Проведение бракеража	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5 ПК5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
25,26 27,28		Лабораторное занятие №4 Приготовление яблочного рулета. Проведение бракеража	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5 ПК5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
29		Самостоятельная работа обучающихся №1 Сообщение на тему: «Виды сдобы	Тип занятия: обобщение и закрепление материала	1	3.1 3.2 3.5	ОК 1	1	

		выборгской»	Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		3.6 У.1			
30		Самостоятельная работа обучающихся №1 Сообщение на тему: «Виды сдобы выборгской» Булочки разнообразной формы	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	OK 1	1	
31		Содержание учебного материала Технология приготовления хлеба использование овощных смесей	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
32		Содержание учебного материала Технология приготовления хлеба тыквенного , с пряностями.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно- иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	OK 1	1	
33,34 35,36		Лабораторное занятие №5 Приготовление хлеба тыквенного. Проведение бракеража	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно- демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	OK1 OK3 OK4 ПК.01 ПК03	2	

					У4 У5 ПК5			
	37,38 39,40	Лабораторная работа №6 Приготовление сдобы царской. Проведение бракеража	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5 ПК5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	
Тема 3.3 Технология приготовления ароматизированных калачей	41	Содержание учебного материала Технология приготовления теста для калачей. ассортимент ,разновидность.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
	42	Содержание учебного материала Приготовление калачей с начинками	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 1	1	
	43,44 45,46	Лабораторная работа №7 Приготовление калача « Южный». Проведение бракеража	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 ПК.01 ПК03	2	

					<i>ПК5</i>		
47,48 49,50	Лабораторная работа №8 Приготовление калача «Украинский». Проведение бракеража	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5 <i>ПК5</i>	<i>ОК1</i> <i>ОК3</i> <i>ОК4</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>	2	
51	Самостоятельная работа №2 Подготовить сообщение на тему: «Национальные изделия различных кухни мира»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	<i>ОК 1</i>	1	
52	Самостоятельная работа №2 Подготовить сообщение на тему: «Национальные изделия различных кухни мира»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	<i>ОК 1</i>	1	
53	Самостоятельная работа №3 Подготовить сообщение на тему: «Сочетание сырья»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	1	3.1 3.2 3.5 3.6 У.1	<i>ОК 1</i>	1	
54	Самостоятельная работа №3	Тип занятия:	1	3.1	<i>ОК 1</i>	1	

		Подготовить сообщение на тему: «Сочетание сырья»	обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		3.2 3.5 3.6 У.1			
		ВСЕГО		280				
Учебная практика				120				
Виды работ Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.								
Производственная практика				210				
Виды работ Приготовление, оформление праздничного хлеба Приготовление, оформление ароматизированных хлебобулочных изделий Приготовление сухарей, пряников, калачей, плюшек, Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.								
Всего часов по программе				610				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка,
- универсальный электрический привод)
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным Учреждением по каждому виду практики.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная по направлению деятельности в образовательном учреждении.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.