

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Рассмотрено
на заседании МОП СОП
Протокол № 9 от 20.05.2025г.
_____ Т.А.Танкова

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:

Белякова Оксана Алексеевна, преподаватель, первая.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№32
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА, 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.

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	делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
	У. 2	проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
	У. 3	придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
	У. 4	работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
	У. 5	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
	У. 4	смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
	У. 5	контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
	У. 7	устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
	У. 8	обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
Знать		
	З. 1	устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
	З. 2	ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
	З. 3	массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
	З. 5	порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
	З. 6	рецептуры приготовления смазки;
	З. 7	приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
	З. 8	режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

	3. 9	причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
	3. 10	устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
	3. 11	правила безопасного обслуживания оборудования
Практический опыт (если имеется)		
	П.2.1	деления теста вручную;
	П.2.2	формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	П.2.3	работы на тестоделительных машинах;
	П.2.4	работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	П.2.5	разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	П.2.6	настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	П.2.7	устранения мелких неполадок оборудования
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 011	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ПК 2.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
	ПК 2.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
	ПК 2.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
	ПК 2.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
	ПК 2.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
	ПК 2.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление хлеба, хлебобулочных изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

ПК 2.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 2.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 2. 4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 2.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 2. 6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 2.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов
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 636 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 24 часа

Всего занятий 180 часов:

Теоретического обучения 42 часов;

Лабораторные занятия 138 часов;

Практика 420 часов;

учебная практика 120 часов;

производственная практика 300 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление хлеба, хлебобулочных изделий

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 2. 1-ПК 2.3 ОК.01- ОК11	МДК.02.01 Технологии приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий	72	14	46	-	12			
ПК 2.1-ПК 2.7 ОК.01- ОК11	МДК.02.02. Технологии деления теста формирование тестовых заготовок	72	14	46		12			
ПК 2.1-ПК 2.7 ОК.01- ОК11	МДК.02.03. Технологии формовки и выпечки хлеба и хлебобулочных деления теста формирование тестовых заготовок	72	14	46		12			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	420	120					300	
	Всего:	636	42	138		36		120	300

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	 семестр	
Объем образовательной нагрузки	*		*	*	636
учебная нагрузка обучающегося (всего)	*	180	*	*	180
во взаимодействии с преподавателем (всего)	*	180	*	*	180
в том числе:					
теоретического обучения	*	42	*	*	42
лабораторные занятия (если предусмотрено)	*		*	*	72
практические занятия (если предусмотрено)	*		*	*	66
контрольные работы (если предусмотрено)	*	*	*	*	*
консультации (если предусмотрены)	*	*	*	*	*
курсовая работа (если предусмотрена)	*	*	*	*	*
учебная практика	*	120	*	*	120
производственная практика	*		300	*	300
Самостоятельная работа обучающегося	*	36	*	*	36
Промежуточная аттестация в форме					

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление хлеба, 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	
Раздел 1. Технологии приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий. деления теста формирование тестовых заготовок. МДК 02. 01 Технологии приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий. деления теста формирование тестовых заготовок.				72				
Тема 1.1. Технология приготовления хлебного теста безопарным способом	1	Содержание учебного материала Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлеба и хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных изделий. Технология приготовления хлебного теста безопарным способом. Процессы происходящие при брожении теста роль обминки в приготовлении теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	*	ОК 01 ПК 2.1	I	
Тема 1.2 Технология приготовления опар и дрожжевого опарного	2	Содержание учебного материала Технология приготовления опар. Ее виды. Определение готовности опары.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий,	1	3.1 3.2 У.1			

теста.		Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Определение готовности выбродившегося теста.	плакатов, презентаций					
	3	Самостоятельная работа обучающегося №1 Ознакомление с тестомесильными машинами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	4	Самостоятельная работа обучающегося №2 Ознакомление с весовым оборудованием Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	5,6	Практическое занятие №1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлеба хлебобулочных, изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1	ОК0 1 ОК02 ПК2.1		ПЗ
Тема 1.3 Технология приготовления дрожжевого опарного теста различными способами	7	Содержание учебного материала Технология приготовления дрожжевого опарного теста различными способами. Ускоренным, замедленным способом, с отсдобкой.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	ОК 01 ОК02	1	
Тема 1.4 Ассортимент пшеничного хлеба.	8	Содержание учебного материала Ассортимент хлеба белого, значение хлеба в питании человека. Технология приготовления хлеба подового, формового из пшеничной муки. Приготовление хлеба из обойной муки, из пшеничной 1 сорта, из муки 2 сорта, молочный, домашний.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	ОК 01 ОК02	1	

	9	Самостоятельная работа обучающегося №3 Ознакомление со взбивальной машиной и планетарным миксером. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	10	Самостоятельная работа обучающихся №4 Собрать информацию используя источники интернет, сделать сообщение по теме: «Изделия с пониженной калорийностью».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
Тема 1.5 Разделка и формовка хлеба подового	11	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 У.1 У2	ОК 01 ОК02	1	
		Ассортимент ржаного хлеба. Технология приготовления хлеба ржаного подового, формового из ржаной муки. Приготовление хлеба бородинского, украинского, подмосковного.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
Тема 1.6 Технология приготовления хлебного теста на заквасках.	12	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 У.1 У2	ОК 01 ОК02	1	
		Технология приготовления заквасок из пшеничной и ржаной муки. Технология приготовления теста на заквасках. Особенности приготовления, определение готовности теста на заквасках.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
	13,14	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления формового хлеба.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ПЗ
	15,16	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления подового хлеба.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ПЗ
	17,18	Лабораторное занятие №1 Приготовление хлебного теста безопарным	Урок применения знаний и отработка	4	3.1 3.2			ПЗ

	19,20	способом. Приготовление хлеба домашнего. Требования к качеству.	профессиональных навыков и умений. Практическое занятие		3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	21	Самостоятельная работа обучающегося №5 Заполнить технологическую схему приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	22	Самостоятельная работа обучающегося №6 Используя сеть интернет подготовить сообщение на тему: «Дефекты хлебного теста, виды брака хлеба».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01		
Тема 1.7 Технология приготовления хлебного теста на заварках	23	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	OK 01 OK02	1	
		Технология приготовления заварки. Ассортимент хлеба. Технология приготовления хлебного теста с использованием заварок. Приготовление хлеба ржано-пшеничного заварного, хлеба рижского, подмосковного. Требования к качеству, условия хранения.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 У.1 У2			
Тема 1.8 Технология приготовления хлебобулочных изделий	24	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	OK0 1 OK02	1	
		Технология приготовления хлебобулочных изделий. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом. Приготовление батонов, халл, багетов.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 У.1 У2 У3			
	25	Содержание учебного материала		1	3.1	OK0 1	1	

Тема 1.9 Ассортимент сдобных булочных изделий		Технология приготовления сдобного теста. Ассортимент сдобных булочных изделий разнообразной формы.			3.2 3.3 У.1 У2 У3	ОК02		
Тема 1.10 Ассортимент кексов из дрожжевого теста	26	Содержание учебного материала Технология приготовления кексов из дрожжевого сдобного теста, куличей, краффин.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	ОК0 1 ОК02	1	
	27,28	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления плетенок булочек	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2			ПЗ
	29,30	Практическое занятие №5 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления батонов разнообразной формы.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2			ПЗ
	31,32, 33,34	Лабораторное занятие № 2 Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочных изделий разнообразной формы.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			ПЗ
	35,36, 37,38	Лабораторное занятие № 3 Приготовление сдобного дрожжевого теста. Приготовление сдобных булочек разнообразной формы.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			ПЗ

	39	Самостоятельная работа обучающегося №7 Собрать информацию о булочных изделиях, сделать сообщение и записать в тетрадь.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	40	Самостоятельная работа обучающихся № 8 Собрать информацию используя источники интернет, сделать сообщение по теме: «Сдоба обыкновенная».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	41,42	Практическое занятие №6 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 1 ОК2 ОК3		ПЗ
	43,44	Практическое занятие № 7 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие.	2	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 1 ОК2 ОК3		ПЗ
	45,46 47,48	Лабораторное занятие № 4 Приготовление кекса майского. Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		
	49,50 51,52	Лабораторное занятие №5 Приготовление ром бабы. Требование к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5		ЛЗ

					У1 У2 У3 У4 У5	ПК.01 ПК03		
Тема 1.11 Технология приготовления хлеба с овощными добавками	53	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК0 1	1	
		Технология приготовления хлеба с овощными добавками. Приготовление картофельного хлеба с луком, фруктового хлеба, тыквенного хлеба, морковного хлеба.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	ОК02 ОК04		
Тема 1.12 Технология приготовления дрожжевых изделий с пониженной калорийностью	54	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК0 1	1	
		Технология приготовления дрожжевых изделий с пониженной калорийности. Приготовление булочки «К завтраку»; булочки «Закусочная», булочки «Янтарная»; булочки «С корицей»; булочки «Полезная»; булочки «Деревенская»; булочки «Творожная».	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	ОК02 ОК04		
Тема 1.13. Приготовление дрожжевого теста ускоренным способом	55	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК 1	1	
		Приготовление дрожжевого теста ускоренным способом. Приготовления рогаликов, булочной мелочи.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	ОК2 ОК4		
Тема 1.14. Технология	56	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК 1	1	

приготовления дрожжевого теста для замороженных полуфабрикатов		Приготовление дрожжевого теста различными способами, для приготовления замороженных полуфабрикатов.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5 3.6 У.1 У2 У3 У5	OK2 OK4		
	57,58	Практическое занятие № 8 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья по технологической карте	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4		ПЗ
	59,60	Практическое занятие № 9 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья по технологической карты	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4		ПЗ
	61,62 63,64	Лабораторное занятие № 6 Приготовление дрожжевого теста ускоренным способом. Приготовление рогаликов, булочной мелочи.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	OK1 OK3 OK4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		ЛЗ
	65,66	Практическое занятие №10 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	OK 1 OK2 OK4		ПЗ
	67	Самостоятельная работа обучающихся №9 Используя информацию сети интернет, подготовить сообщение на тему: изделия из	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока:	1	3.1 3.2 3.5 3.8	OK1 OK3 OK4 П 1		

		дрожжевого теста Сибири.	самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.		3.9 У1 У2 У4	П.5 ПК.01 ПК03		
	68	Самостоятельная работа обучающихся № 10 Используя информацию сети интернет подготовить сообщения История дрожжевого теста.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	69,70	Практическое занятие № 11 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Взаимозаменяемость сырья	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		ПЗ
	71	Самостоятельная работа обучающихся № 11 Используя информацию сети интернет подготовить сообщение на тему: «Хлеб разных странах мира».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	72	Самостоятельная работа обучающихся № 12 Подготовить презентации по темам раздела.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
		Всего		72				

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	

Раздел 2. Технологии деления теста формирование тестовых заготовок. МДК 02. 02 Технологии деления теста, формирование тестовых заготовок				72				
Тема 2.1. Понятие разделки теста.	1	Содержание учебного материала			*	*	**	
		Понятие разделки теста. Деление теста на куски. Округление кусков теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	ОК 01 ПК 2.1	1	
Тема 2.2 Предварительная расстойка тестовых заготовок	2	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 01 ПК 2.1	1	
		Предварительная расстойка тестовых заготовок. Окончательное формование тестовых заготовок.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
	3	Самостоятельная работа обучающегося №1 Ознакомление с тестоделительными машинами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности. Заполнение таблицы.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	4	Самостоятельная работа обучающегося №2 Ознакомление с тестоделительными машинами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности. Заполнение таблицы.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	5,6	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия Расчет массы тестовой заготовки.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 01		
Тема 2.3 Окончательная расстойка тестовых заготовок	7	Содержание учебного материала		6				
		Окончательная расстойка тестовых заготовок.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1	1	

Тема 2.4 Разделка и формовка хлеба формового	8	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	OK 01 OK02	1	
		Разделка теста для формового хлеба белого и ржаного хлеба.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 У.1			
	9	Самостоятельная работа обучающегося №3 Ознакомление со шкафом предварительной расстойки. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	10	Самостоятельная работа обучающегося №4 Ознакомление с конвекционной печью Принцип работы. Правила техники безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
Тема 2.5 Разделка и формовка хлеба подового.	11	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	OK 01 OK02	1	
		Разделка теста для подового хлеба белого и ржаного хлеба.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 У.1 У2			
Тема 2.6 Разделка и формовка праздничного хлеба.	12	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	OK 01 OK02	1	
		Разделка теста для хлеба праздничного - каравай. Варианты оформления каравая.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 У.1 У2			
	13,14	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба формового.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ПЗ
	15,16	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления подового хлеба.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ПЗ
		Лабораторное занятие №1	Урок применения знаний и	4	3.1			

	17, 18 19,20	Приготовление и разделка теста для подового хлеба и хлеба формового белого в/с.	отработка профессиональных навыков и умений. Практическое занятие		3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
Тема 2.7 Разделка хлебобулочных изделий.	21	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 У.1 У2	OK 01 OK02	1	
		Разделка теста для батонов, халл, багетов.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
Тема 2.8 Разделка булочных изделий с начинкой.	22	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	OK0 1 OK02	1	
		Разделка теста для булочных изделий с начинкой.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
	23,24	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления плетенок булочек	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2			ПЗ
	25,26	Практическое занятие №5 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления батонов разнообразной формы	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2			ПЗ
	27,28, 29,30	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, разделка булочных изделий.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			ПЗ

	31, 32, 33,34	Лабораторное занятие № 3 Приготовление, разделка батонов, плетенок.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			ЛЗ
	35	Самостоятельная работа обучающегося №4 Ознакомление с тестораскаточная машина. Принцип работы. Техника безопасности.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
	36	Самостоятельная работа обучающегося №6 Собрать информацию об булочных изделиях сделать презентацию.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		
Тема 2.9 Разделка сдобных булочных изделий	37	Содержание учебного материала Разделка теста для сдобных изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	ОК 1 ОК2	1	
Тема 2.10 Приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий,	38	Содержание учебного материала Приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий, крошки, крема, заварного теста, помады, яичной смазки	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	ОК 1 ОК2	1	
	39,40	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое	2	3.5 3.6 У.1	ОК 1 ОК2 ОК3		

		Расчет необходимого количества сырья для приготовления сдобных булочек.	занятие		<i>П1</i>			
	41,42	Практическое занятие № 5 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления сдобных булочек.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие.	2	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 1 ОК2 ОК3		
	43,44 45,46	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, разделка сдобных булочек	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01		
	47,48 49-50	Лабораторное занятие №5 Приготовление, разделка булочек в виде плюшек, рулетов с различными начинками.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
Тема 2.11 Разделка и формовка теста для булочек сдобных	51	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК0 1	1	
		Разделка и формовка теста для булочек сдобных с начинками и без.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5 У.1 У2 У3 У4	ОК02 ОК04		
Тема 2.12 Разделка теста для булочек с посыпкой	52	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1	ОК0 1	1	
		Разделка и формовка теста для булочек с посыпками, рулет с маком, рулет с изюмом. Требования к качеству	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		3.2 3.3 3.5	ОК02 ОК04		

					У.1 У.2 У.3 У.4			
Тема 2.13. Разделка и формовка теста для дрожжевых кексов	53	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У.2 У.3 У.4	ОК 1 ОК2 ОК4	1	
		Разделка и формовка теста для кексов, ром баб.						
Тема 2.14. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.	54	Содержание учебного материала Разделка теста для замороженных полуфабрикатов.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 3.5 У.1 У.2 У.3 У.4	ОК 1 ОК2 ОК4	1	
	55,56	Практическое занятие № 5 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		ПЗ
	57,58	Практическое занятие № 6 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления кексов, ром бабы.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическая работа.	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		ПЗ
	59,60,	Лабораторное занятие № 6	Урок применения знаний и	4	3.1	ОК1		ЛЗ

	61,62	Приготовление, деление кексов, ром баб, куличей.	отработка профессиональных навыков и умений. Практический		32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	63	Самостоятельная работа обучающихся № 7 Собрать информацию об региональных изделиях, сделать презентацию.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	64	Самостоятельная работа обучающихся № 8 Собрать информацию об булочных изделиях с различными начинками, сделать презентацию.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	65,66	Практическое занятие № 6 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из замороженного теста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		ПЗ
	67	Самостоятельная работа обучающихся № 9 Используя информацию сети интернет, подготовить сообщение на тему: «Национальный хлеб».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 32 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		

	68	Самостоятельная работа обучающихся № 10 Используя информацию сети интернет, подготовить сообщение: «История хлеба».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	69,70	Практическое занятие № 7 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Взаимозаменяемость сырья.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		ПЗ
	71	Самостоятельная работа обучающихся № 11 Используя информацию сети интернет, подготовить сообщение на тему: «Национальный хлебобулочные изделия».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	72	Самостоятельная работа обучающихся № 12 Подготовить презентации по теме: «Формовка хлеба», «Оформление хлеба».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
		Всего		72				

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	
Раздел 3. Технологии деления теста формирование тестовых заготовок.				72				

МДК 02. 03 Технологии формовки и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий. теста.								
Тема 3.1. Понятие формовки, выпечки изделий.	1	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	*	*	**	
		Понятие формовки, расстойки промежуточная, окончательная. Выпечка. Процессы происходящие при выпечки хлебного и дрожжевого хлеба.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
Тема 3.2 Выпечка формового и подового пшеничного хлеба.	2	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 01 ПК 2.1	1	
		Выпечка формового и подового пшеничного хлеба. Требования к качеству, условия хранения.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
	3	Самостоятельная работа обучающегося №1	Тип урока: урок применения знаний, умений.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
		Ознакомление с конвекционными печами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.					
	4	Самостоятельная работа обучающегося №2	Тип урока: урок применения знаний, умений.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
		Ознакомление с пароконвектоматом различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности.	Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная					
	5,6	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия Расчет массы усушки, упека тестовой заготовки	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 01		
Тема 3.3 Выпечка формового и подового пшеничного хлеба.	7	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 01 ОК 02 ПК 2.1	1	
		Выпечка формового и подового ржаного хлеба Требования к качеству, условия хранения.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					
Тема 3.4 Выпечка пшеничного хлеба на закваски.	8	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	1	3.1 3.2 У.1	ОК 01 ОК 02	1	
		Выпечка пшеничного хлеба на закваски. Требования к качеству, условия	Лекция с демонстрацией наглядных пособий					

		хранения.						
	9	Самостоятельная работа обучающегося №3 Подготовить сообщения по теме: «Дефекты и виды брака при формовке и выпечки хлеба».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	<i>1</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>			
	10	Самостоятельная работа обучающегося №4 Заполнение таблицы по теме: «Выпечка хлеба в зависимости от размеров и вида хлеба».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная	<i>1</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>			
Тема 3.5 Выпечка ржаного хлеба на закваски	11	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>ОК 01</i> <i>ОК02</i>	<i>1</i>	
		Выпечка ржаного хлеба на закваске.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		<i>3.2</i> <i>У.1</i> <i>У2</i>			
Тема 3.6 Выпечка каравая и сдобы выборгской	12	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>ОК 01</i> <i>ОК02</i>	<i>1</i>	
		Выпечка каравая и сдобы выборгской (булочек птичек, жаворонков, зайцев).	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		<i>3.2</i> <i>У.1</i> <i>У2</i>			
	13	Самостоятельная работа обучающегося №5 Собрать информацию об булочных изделиях с использованием регионального сырья.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	<i>1</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>ОК1</i> <i>ОК3</i> <i>ОК4</i> <i>П 1</i> <i>П.5</i> <i>ПК.01</i>		
	14	Самостоятельная работа обучающегося №6 Подготовить сообщение по теме: «Хлебное дерево». «Какие продукты используют в разных странах в качестве хлеба».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока:	<i>1</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>ОК1</i> <i>ОК3</i> <i>ОК4</i> <i>П 1</i> <i>П.5</i> <i>ПК.01</i>		

			индивидуальная		У2 У3			
	15,16	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления формового хлеба.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ПЗ
	17,18	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления подового хлеба.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1			ПЗ
	19,20 21,22	Лабораторное занятие №1 Приготовление и разделка, выпечка формового и подового хлеба белого в/с.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практическое занятие	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			
Тема 3.7 Выпечка батонов, халл, багетов.	23	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 У.1 У2	ОК 01 ОК02	1	
		Выпечка батонов, халл, багетов. Оформление перед выпечкой. Требования к качеству. Срок хранения.						
Тема 3.8 Выпечка булочных изделий с начинкой и без начинки	24	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	ОК0 1 ОК02	1	
		Выпечка булочных изделий с начинкой и без начинки						
	25,26	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления плетеных булочек с начинкой и без начинки	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2			ПЗ

	27,28	Практическое занятие №5 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления батонов, халл разнообразной формы	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2			ПЗ
	29,30 31,32	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, формовка выпечка булочных изделий. Требования к качеству.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			ЛЗ
	33,34 35,36	Лабораторное занятие № 3 Приготовление, разделка выпечка батонов, плетенок, халл. Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3			ЛЗ
Тема 3.9 Выпечка сдобных булочных изделий.	37	Содержание учебного материала Формовка, оформление, выпечка сдобных изделий.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	ОК 1 ОК2	1	
Тема 3.10 Приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий,	38	Содержание учебного материала Приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий после выпечки. (помада, глазурь, сахарная пудра).	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	1	3.1 3.2 3.3 У.1 У2 У3	ОК 1 ОК2	1	
	39,40	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления сдобных булочек.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П1	ОК 1 ОК2 ОК3		

Тема 3.13 Формовка и выпечка кексов, куличей, ром баб.	53	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
		Формовка и выпечка кексов, куличей, ром баб. Требования к качеству срок хранения. Дефекты изделий при выпечке.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		<i>3.2</i> <i>3.3</i> <i>3.5</i> <i>У.1</i> <i>У2</i> <i>У3</i> <i>У4</i>	<i>OK2</i> <i>OK4</i>		
Тема 3.14 Выпечка изделий из замороженных полуфабрикатов.	54	Содержание учебного материала	Усвоение новых знаний.	<i>1</i>	<i>3.1</i>	<i>OK 1</i>	<i>1</i>	
		Формовка и выпечка изделий замороженных полуфабрикатов.	Лекция с демонстрацией наглядных пособий		<i>3.2</i> <i>3.3</i> <i>3.5</i> <i>У.1</i> <i>У2</i> <i>У3</i> <i>У4</i>	<i>OK2</i> <i>OK4</i>		
	55	Самостоятельная работа обучающихся № 7 Подготовить сообщение на тему: «История куличей, их разновидности».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	<i>1</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>OK1</i> <i>OK3</i> <i>OK4</i> <i>П 1</i> <i>П.5</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>		
	56	Самостоятельная работа обучающихся № 8 Используя интернет-ресурсы, сделать презентацию по теме: «Оформление куличей».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	<i>1</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>У4</i>	<i>OK1</i> <i>OK3</i> <i>OK4</i> <i>П 1</i> <i>П.5</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>		
	57,58	Практическое занятие № 5 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления сдобных изделий. Решение ситуационных задач	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	<i>2</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i> <i>У.1</i> <i>П2</i>	<i>OK 1</i> <i>OK2</i> <i>OK4</i>		<i>ПЗ</i>
	59,60	Практическое занятие № 6 Работа со сборником рецептов на хлеб и	Закрепление и совершенствование	<i>2</i>	<i>3.5</i> <i>3.6</i>	<i>OK 1</i> <i>OK2</i>		<i>ПЗ</i>

		хлебобулочные изделия. Решение задач на выход готовых изделий.	знаний и умений. Практическая работа.		У.1 П2	ОК4		
	61,62 63,64	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, формовка, выпечка кексов, ром бабы, куличей. Требования к качеству.	Урок применения знаний и отработка профессиональных навыков и умений. Практический	4	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У3 У4 У5	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		ПЗ
	65,66	Практическое занятие № 6 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Решение ситуационных задач. Расчет необходимого количества сырья по технологическим картам.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Практическое занятие	2	3.5 3.6 У.1 П2	ОК 1 ОК2 ОК4		ПЗ
	67	Самостоятельная работа обучающихся № 9 Используя информацию сети интернет подготовить сообщение на тему: «Виды печей для выпечки национальных видов хлеба».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	68	Самостоятельная работа обучающихся № 10 Виды печей в хлебопекарном производстве.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	1	3.1 3.2 3.5 3.8 3.9 У1 У2 У4	ОК1 ОК3 ОК4 П 1 П.5 ПК.01 ПК03		
	69,70	Практическое занятие № 7 Работа со сборником рецептов на хлеб и	Закрепление и совершенствование	2	3.5 3.6	ОК 1 ОК2		ПЗ

		хлебобулочные изделия. Взаимозаменяемость сырья.	знаний и умений. Практическое занятие		<i>У.1</i> <i>П2</i>	<i>ОК4</i>		
	71	Самостоятельная работа обучающихся № 11 Используя информацию сети интернет подготовить презентацию: «Красивая нарезка и оформление хлеба».	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	<i>1</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>У4</i>	<i>ОК1</i> <i>ОК3</i> <i>ОК4</i> <i>П 1</i> <i>П.5</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>		
	72	Самостоятельная работа обучающихся № 12 Подготовить презентации по любой теме раздела.	Тип урока: урок применения знаний, умений. Метод урока: самостоятельная работа. Форма урока: индивидуальная.	<i>1</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>У4</i>	<i>ОК1</i> <i>ОК3</i> <i>ОК4</i> <i>П 1</i> <i>П.5</i> <i>ПК.01</i> <i>ПК03</i>		
		Всего		<i>72</i>				
Учебная практика				<i>120</i>				
Учебная практика Виды работ: 1. Техника безопасности. Санитарные требования в отделении приготовления полуфабрикатов. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием тестомесильными машинами. 2. Выполнение работ по подготовке к приготовлению дрожжевого теста безопасным способом. 3. Выполнение работ по подготовке к приготовлению опар. Определение готовности. 4. Выполнение работ по подготовке к приготовлению дрожжевого теста опарным способом. 5. Выполнение работ по подготовке и приготовлению дрожжевого теста на заквасках и заварках 6. Выполнение работ по подготовке к приготовлению дрожжевого теста сдобного опарным способом. 7. Выполнение работ по подготовке к приготовлению дрожжевого теста с добавками из пюре из овощей. 8. Техника безопасности. Санитарные требования в отделении разделки теста. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием тестораскаточными, тестоделительными, формовочными машинами. 9. Выполнение работ по подготовке к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба пшеничного формового подового. Контроль качества изделий. 10. Выполнение работ по подготовке к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба ржаного формового подового. Контроль качества изделий. 11. Выполнение работ по подготовке к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба на заквасках формового, подового. Контроль качества изделий. 12. Выполнение работ по подготовке к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба на заварках формового, подового. Контроль качества изделий.								

13. Выполнение работ по подготовке к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба с добавками. Контроль качества изделий. 14. Выполнение работ по подготовке к делению и формированию тестовых заготовок для хлебобулочных изделий. 15. Выполнение работ по подготовке к делению и формированию тестовых заготовок для сдобных и булочных изделий. Контроль качества изделий. 16. Техника безопасности. Санитарные требования в отделении выпечки. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием конвекционными печами, пароконвектомате, расточными шкафами. машинами. 17. Выполнение работ по подготовке к формовке выпечки хлеба пшеничного формового подового. Контроль качества изделий. 18. Выполнение работ по подготовке к формовке выпечки хлеба ржаного формового подового. Контроль качества изделий. 19. Выполнение работ по подготовке к формовке выпечки хлебобулочных изделий Контроль качества изделий. 20. Выполнение работ по подготовке к формовке выпечки хлебобулочных изделий Контроль качества изделий. Дифференцированный зачет					
Производственная практика.	300				
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности. Ознакомление с механизацией работ в отделении приготовления полуфабрикатов. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием тестомесильными машинами. 2. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению дрожжевого теста безопасным способом. 3. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению опар. 4. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению дрожжевого теста опарным способом. 5. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению дрожжевого теста различными способами. 6. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению дрожжевого теста для хлеба белого пшеничного. Контроль качества изделий. 7. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению дрожжевого теста для батонов, плетенок. Контроль качества изделий. 8. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению сдобных изделий из дрожжевого теста для куличей ром баб. Контроль качества изделий. 9. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению булочных изделий из дрожжевого теста Контроль качества изделий. 10. Самостоятельное выполнение операций подготовки приготовлению изделий с пониженной калорийностью из дрожжевого теста. Контроль качества изделий. 11. Техника безопасности. Санитарные требования в отделении разделки теста. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием тестораскаточными, тестоделительными, формовочными машинами. 12. Самостоятельное выполнение операций к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба белого					

формового и подового. 13. Самостоятельное выполнение операций к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба ржаного формового и подового. 14. Самостоятельное выполнение операций к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба на заквасках. 15. Самостоятельное выполнение операций к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба на заварках. 16. Самостоятельное выполнение операций к делению и формированию тестовых заготовок для хлеба с добавками с овощным пюре. 17. Самостоятельное выполнение операций к делению и формированию тестовых заготовок для хлебобулочных изделий. 18.Самостоятельное выполнение операций к делению и формированию тестовых заготовок для сдобных изделий 19. Самостоятельное выполнение операций к делению и формированию тестовых заготовок для булочных изделий 20 Самостоятельное выполнение операций к делению и формированию тестовых заготовок для низкокалорийных изделий. 21.Техника безопасности. Санитарные требования в отделении выпечки. Техника безопасности. Ознакомление с оборудование конвекционными печами, пароконвектомате, Расстоечными шкафами, машинами. 22. Самостоятельное выполнение операций к формовке и выпечки хлеба белого формового и подового. 23. Самостоятельное выполнение операций к формовке и выпечки хлеба ржаного формового и подового. 24. Самостоятельное выполнение операций к формовке и выпечки хлеба на заквасках формового и подового. 25 Самостоятельное выполнение операций к формовке и выпечки хлеба на заварках формового и подового. 26. Самостоятельное выполнение операций к формовке и выпечки хлеба с добавками. 27. Самостоятельное выполнение операций к формовке и выпечки хлебобулочных изделий 28. Самостоятельное выполнение операций к формовке и выпечки сдобных булочных изделий 29. Самостоятельное выполнение операций к формовке и выпечки хлебобулочных изделий низкокалорийных. 30. Самостоятельное выполнение операций к формовке и выпечки изделий из замороженных полуфабрикатов. Дифференцированный зачет				
--	--	--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства.

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;
- плакаты «Приготовление дрожжевого теста опарным способом», «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом», «Приготовление помады», «Приготовление сиропа для промочки».

- технологические схемы. Приготовление дрожжевого теста опарным способом», «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом».

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные, электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шокофризер, льдогенератор.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки.

Механическое оборудование:

- тестомес, взбивальная машина, миксер, куттер, мясорубка.

Тепловое оборудование:

-шкаф для расстойки теста, жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница, гриль, микроволновая печь.

Вспомогательное оборудование:

-стеллаж, полки, производственный стол, моечная ванна двух или четырехсекционная,

-производственный стол с деревянной поверхностью со шкафчиками,

-производственный стол с охлаждаемой поверхностью, производственный стол с ящиками,

-полка или шкаф для специй, эссенций, красителей, моечная ванна

-весоизмерительное оборудование;

-холодильное оборудование;

-дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора, скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм),

-паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые

коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые., силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные), темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка.

Расходные материалы:

-бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые), упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования- 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов

1. Журнал «Питание и общество».

2. Журнал «Гастроном».

3. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете. Кабинет технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практика – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует

индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. 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.

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по **профессии 16472 Пекарь** поступают лица, **окончившие специальные (коррекционные)** образовательные учреждения I- VIII вида.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолога – медика – педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация 16472 Пекарь **2 разряда**.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	--

Уметь: -делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; -проводить предварительную (промежуточную) расстойку; -придавать окончательную форму тестовым заготовкам; -работать с полуфабрикатами из замороженного теста; -укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; -смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; -контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; -устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; -обслуживать дежеподъемники, тестоделители, -оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля
Знать: -устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; -ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; -массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; -рецептуры приготовления смазки; -приемы отделки поверхности полуфабрикатов: -режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; -причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; -устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; -правила безопасного обслуживания оборудования	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/ лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе -оценка решения ситуационных задач; -оценка тестового контроля