

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матущак

« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.01 Профессиональный модуль по профессии Пекарь

Профессия Пекарь 4 разряда

Рабочая программа профессионального модуля ПМ Профессиональный модуль по профессии 16472 Пекарь разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС, Пекарь 4 разряд и

Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

Мишукова Елена Яковлевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

Ковалева Инна Григорьевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	10

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ**

1.1. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Пекарь является частью образовательной программы профессиональной подготовки и социальной адаптации по профессии Пекарь.

Профессиональный модуль ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии 16472 Пекарь входит в общепрофессиональный цикл обеспечивает развитие и формирование ЛР.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none">– рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;– использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия;– замешивать, резать и формовать тесто;– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;– следить за готовностью хлебобулочных изделий;	<ul style="list-style-type: none">– ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;– нормы выхода изделий;– технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;– особенности выпечки хлеба;– алгоритмы технологических расчетов.

1.3. Перечень личностных результатов:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального	ЛР 13

скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Пекарь; Повар судовой

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК		Практики		
			Теоретические занятия	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК.01.01. Технология приготовления хлебобулочных изделий	354	126	228			
	МДК.01.02 Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий	166	68	98			
	Учебная практика	192			192		
	Производственная практика	432				432	
	Всего:	1144	520	326	192	432	

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Пекарь; Повар судовой

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
МДК.01.01. Технология приготовления хлебобулочных изделий		
Раздел 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий		
Тема 1.1. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала Общая технологическая схема производства. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен.	2
Тема 1.2. Основное сырье хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	
	Виды хлебных злаков. Строение и химический состав зерна. Виды и сорта муки.	2
	Химический состав пшеничной и ржаной муки.	2
	Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	2
	Хлебопекарные свойства ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки из некондиционного зерна.	2
Тема 1.3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	
	Сахар и сахаросодержащие продукты. Жиры и масла. Молоко и молочные продукты.	2
	Яйца и яичные продукты. Солод. Плодово-ягодные продукты.	2
	Орехи. Пряности. Эссенции ароматические пищевые и химические разрыхлители.	2
	Улучшители и пищевые добавки.	2
Тема 1.4. Прием, хранение и подготовка сырья к производству	Содержание учебного материала	
	Прием основного и дополнительного сырья. Хранение и подготовка основного сырья.	2
	Хранение и подготовка дополнительного сырья.	2
	Процессы, происходящие при хранении муки.	2
Тема 1.5. Технология приготовления пшеничного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	
	Общие сведения. Рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия.	2
	Замес и образование теста.	2
	Способы разрыхления и брожения теста.	2

Приготовление жидких дрожжей и заварок.	2
Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.	2
Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности теста.	2
Расчет производственных рецептов.	2
Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	2
Лабораторные работы	
Лабораторная работа №1.1. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	6
Лабораторная работа №1.2. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	6
Лабораторная работа №1.3. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	6
Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	2
Лабораторные работы	
Лабораторная работа №2.1. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	6
Лабораторная работа №2.2. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	6
Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	2
Лабораторные работы	
Лабораторная работа №3.1. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.2. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.3. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.4. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.5. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.6. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	2
Лабораторные работы	
Лабораторная работа №4.1. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №4.2. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №4.3. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №4.4. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №4.5. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Приготовление пшеничного теста на жидких опарах.	2
Приготовление пшеничного теста на жидких заквасках.	2
Приготовление пшеничного теста на диспергированной фазе, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях.	2
Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	2

	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №5.1. Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	6
	Лабораторная работа №5.1. Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	6
	Лабораторная работа №6. Приготовление пшеничного теста ускоренным безопасным способом.	2
	Разделка теста для хлеба.	2
	Разделка теста для различного ассортимента.	2
	Разделка теста для булочных изделий.	2
	Разделка теста для сдобных плетеных изделий.	2
	Разделка теста для сдобных неплетеных изделий.	2
	Разделка теста для булочной мелочи.	2
	Разделка теста для слоеных мелкоштучных изделий.	2
	Окончательная расстойка.	2
	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	2
	Зачет	2
Тема 1.6. Технология приготовления ржаного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	
	Приготовление ржаного теста на жидких ржанных заквасках.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №8.1. Приготовление ржаного теста на жидких ржанных заквасках.	6
	Лабораторная работа №8.2. Приготовление ржаного теста на жидких ржанных заквасках.	6
	Приготовление ржаного теста на густых ржанных заквасках.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №9.1. Приготовление ржаного теста на густых ржанных заквасках.	6
	Лабораторная работа №9.2. Приготовление ржаного теста на густых ржанных заквасках.	6
	Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №10.1. Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	6
	Лабораторная работа №10.2. Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	6
	Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №11.1. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	6
	Лабораторная работа №11.2. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	6
Разделка теста. Окончательная расстойка.	2	
Особенности выпечки хлебобулочных изделий из ржаной муки.	2	

Тема 1.7. Сокращение издержек хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	
	Использование п/ф хлебопекарного производства, идущих на переработку.	2
	Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.	2
	Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста.	2
	Определение готовности теста.	2
Тема 1.8. Хранение и транспортирование хлеба	Содержание учебного материала	
	Условия и сроки хранения и транспортирования.	2
	Остывание и усушка хлеба.	2
	Черствение хлеба и способы сохранения его свежести.	2
	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	2
Тема 1.9. Выход хлеба	Содержание учебного материала	
	Понятие о выходе хлеба.	2
	Расчет выхода хлеба.	2
	Факторы, влияющие на выход хлеба.	2
	Контроль выхода хлеба.	2
Тема 1.10. Дефекты и болезни хлеба	Содержание учебного материала	
	Дефекты и болезни хлеба	2
Тема 1.11. Ассортимент хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий.	2
	Классификация и приготовление отдельных групп изделий.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №12.1. Приготовление булочных изделий.	6
	Лабораторная работа №12.2. Приготовление булочных изделий.	6
	Лабораторная работа №13.1. Приготовление мелкоштучных булочных изделий.	6
	Лабораторная работа №13.2. Приготовление мелкоштучных булочных изделий.	6
	Лабораторная работа №13.3. Приготовление мелкоштучных булочных изделий.	6
	Лабораторная работа №14.1. Приготовление сдобных булочных изделий.	6
	Лабораторная работа №14.2. Приготовление сдобных булочных изделий.	6
	Лабораторная работа №15.1. Приготовление диетических изделий.	6
	Лабораторная работа №15.2. Приготовление диетических изделий.	6
	Лабораторная работа №15.3. Приготовление диетических изделий.	6
	Лабораторная работа №15.3. Приготовление диетических изделий.	4

Тема 1.12. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения	Содержание учебного материала	
	Качество хлеба и факторы, его определяющие.	2
	Повышение пищевой ценности хлеба.	2
	Улучшители качества хлеба и пищевые добавки.	2
МДК.01.02 Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий		166
Тема 1.1. Приготовление и оформление основных кондитерских изделий	Содержание	8
	Ассортимент основных кондитерских изделий, их классификация	2
	Классификация и ассортимент кондитерского сырья	2
	Оборудования и инвентаря для основных мучных кондитерских изделий	2
	Правила работы со сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий	2
Тема 1.2. Виды теста. Приготовление и режим выпечки тестовых полуфабрикатов	Содержание	128
	Бисквитное тесто	2
	Лабораторная работа № 1. Приготовление бисквитных изделий	6
	Приготовление бисквитных рулетов	2
	Приготовление кексов, мафинов, капкейков	2
	Лабораторная работа № 2. Приготовление бисквитного рулета	6
	Лабораторная работа № 3. Приготовление кексов	6
	Песочное тесто	2
	Приготовление изделий из песочного теста	2
	Лабораторная работа № 4. Приготовление песочного печенья	6
	Лабораторная работа № 5. Приготовление коврижек	6
	Заварное тесто	2
	Приготовление изделий из заварного теста	2
	Лабораторная работа № 6. Приготовление заварных пирожных (эклеров)	6
	Слоеное тесто	2
	Приготовление изделий из слоенного теста	2
	Лабораторная работа № 7. Приготовление слоёных кондитерских изделий	6
	Вафельное тесто	2
	Приготовление вафельных изделий	2
	Лабораторная работа № 8. Приготовление венских вафель	6

	Пряничное тесто	2
	Приготовление изделий из пряничного теста	2
	Лабораторная работа № 9. Приготовление пряников	6
	Воздушное тесто	2
	Приготовление изделий и использование меренги	2
	Лабораторная работа № 10. Приготовление воздушного теста (безе)	6
	Крошковые пирожные	2
	Лабораторная работа № 11. Приготовление крошковых пирожных	6
	Торты, их классификация: формы, размеры и масса, различия в отделке	2
	Приготовление бисквитных тортов	2
	Лабораторная работа № 12. Приготовление бисквитных полуфабрикатов для тортов	6
	Лабораторная работа № 13. Приготовление и сборка бисквитного торта	6
	Сдобное пресное тесто	2
	Приготовление изделий из сдобного пресного теста	2
	Лабораторная работа № 14. Сборка торта из пресного сдобного теста	6
	Приготовление слоеных тортов	2
	Зачет	2
Тема 1.3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий	Содержание	30
	Фарши и начинки для мучных кондитерских изделий	2
	Отделочные полуфабрикаты: кремы, помады	2
	Отделочные полуфабрикаты: глазури, желе	2
	Лабораторная работа № 15. Приготовление фруктовых начинок	4
	Лабораторная работа № 16. Отработка навыков отсадки крема из кондитерского мешка	6
	Изделия с фруктовыми начинками	2
	Отделочные полуфабрикаты: крошки, посыпки, шоколад	2
	Отделка мучных кондитерских изделий	2
	Использование шоколада в отделке. Правила работы с шоколадом	2
	Лабораторная работа № 17. Отделка пирожных шоколадом	4
	Миндальное тесто и изделия из него	2

Учебная практика Виды работ:		192
<ul style="list-style-type: none"> – Подбор и подготовка сырья для изготовления хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства. - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. – Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции – Выполнение операций приготовления и разделки теста; – Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий; – Контролирование и регулирование режима выпечки изделий; – Определение готовности изделий при выпечке. 		
Производственная практика Виды работ:		432
<ul style="list-style-type: none"> –Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. –Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции. –Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции –Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. –Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. –Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий. –Определение готовности изделий при выпечке. - Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. –Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. 		
Всего		1144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Кабинет технологии кондитерского и кулинарного производства, оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- классная доска;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Учебный кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

- рабочие места обучающихся;
- конвекционные печи;
- тестораскаточная машина;
- производственные столы;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- весы настольные;
- инструменты, инвентарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Дополнительные источники:

- Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 5-е изд., стер., - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
- Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.
- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2015.- 336с.
- Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с.
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.- М.: издательство «Хлебпродинформ», 2000.-720 с.
- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2000.-720 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
- Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.

- Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 92 с.
- СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Электронные издания (электронные ресурсы):

- Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hlebopek.by
- Сайт хлебопеков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>
- «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>
- Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>
- Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО
КУРСА**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Демонстрирует умения рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;	Демонстрирует умения использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Замешивать, резать и формовать тесто	Демонстрирует умения замешивать, резать и формовать тесто	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Демонстрирует умения контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Демонстрирует умения контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Следить за готовностью хлебобулочных изделий	Демонстрирует умения следить за готовностью хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Знания:		
Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия	Называет ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
Нормы выхода изделий	Применяет нормы выхода изделий	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции	Применяет знания технологического процесса производства хлебобулочных изделий, технологических параметров режимов расстойки и выпечки, способов их регулирования, методов определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции при решении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-16

Особенности выпечки хлеба на судах	Применяет знания особенности выпечки хлеба на судах при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Алгоритмы технологических расчетов	Применяет знания алгоритмов технологических расчетов при решении профессиональных задач.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ; учебной практики.
Результаты обучения Перечень личностных результатов		
ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму и обладающий умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Текущий контроль на производственной практике.
ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, нацеленный на достижение поставленных целей	Демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.	Текущий контроль на производственной практике.