

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

СОГЛАСОВАНО:

генеральный директор
ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

«18» 04 2021 г.

М.П.




УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной

работе

 Н.Ф. Борзенко
«18» 04 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля ПМ.01 Профессиональный модуль по профессии

33.014 Пекарь

профессия 33.014 Пекарь, Повар судовой

Тюмень 2021

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Пекарь» разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации на основании профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 914н.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

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

Цинн Н.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии 33.014 Пекарь

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности - Производство хлебобулочной продукции в организациях питания в соответствии с профессиональным стандартом 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 914н.

Уровень квалификации – 3.

Обобщенная трудовая функция:

Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

Трудовые функции:

- Выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;
- Выполнения заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

1.2. В результате освоения междисциплинарного курса студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- Изготовления хлебобулочных изделий под руководством пекаря;- Выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;- Выполнения заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
Уметь	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.</p> <p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.</p>
Знать	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства.</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями.</p>

2. Структура и содержание профессионального модуля

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

Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				
		Обучение по МДК		Практики		
		Всего	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
Консульта ции						
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. МДК.01.01. Изготовление хлебобулочных изделий	474	474	218		-	-
Раздел 2. МДК.01.02. Технологическая документация и технологии расчетов	60	60	20		-	-
УП.01.01. Учебная практика	192			192		
ПП.01.01. Производственная практика	432				432	
Промежуточная аттестация				В форме квалификационного экзамена		
Всего:	1158					

Тема 1.5. Прием, хранение и подготовка сырья к производству	1.4.9. Взаимозаменяемость дополнительного сырья.	4
	Содержание учебного материала	10
	1.5.1. Прием основного и дополнительного сырья. Хранение и подготовка основного сырья.	4
	1.5.2. Хранение и подготовка дополнительного сырья. 1.5.3. Процессы, происходящие при хранении муки.	4
Тема 1.6. Технологические операции приготовления теста	Содержание учебного материала	12
	1.6.1. Общие сведения. Рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия.	2
	1.6.2. Замес и образование теста.	2
	1.6.3. Способы разрыхления и брожения теста.	4
	1.6.4. Приготовление жидких дрожжей.	2
	1.6.5. Приготовление заварок.	2
	Содержание учебного материала	206 (88/118)
Тема 1.7. Способы приготовления пшеничного теста	1.7.1. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	4
	1.7.2. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	4
	1.7.3. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	4
	1.7.4. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	4
	1.7.5. Приготовление пшеничного теста на жидких опарах.	4
	1.7.6. Приготовление пшеничного теста на жидких заквасках.	4
	1.7.7. Приготовление пшеничного теста на диспергированной фазе, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях.	4
	1.7.8. Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	4
	1.7.9. Разделка теста.	4
	1.7.10. Разделка теста для формового хлеба.	4
	1.7.11. Разделка теста для подового хлеба.	4
	1.7.12. Разделка теста для булочных изделий.	4
	1.7.13. Разделка теста для сдобных плетеных изделий.	4
	1.7.11. Разделка теста для сдобных неплетеных изделий.	4
	1.7.12. Разделка теста для булочной мелочи.	10
	1.7.13. Разделка теста для слоеных мелкоштучных изделий.	6
	1.7.11. Окончательная расстойка.	4
	1.7.12. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	4
	Лабораторные работы	118
	Лабораторная работа №1. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	18
Лабораторная работа №2. Приготовление пшеничного теста на большой густой	12	

	опаре.	
	Лабораторная работа №3. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	32
	Лабораторная работа №4. Приготовление пшеничного теста с отсдобкой для сдобных изделий.	12
	Лабораторная работа №5. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	24
	Лабораторная работа №6. Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	12
	Лабораторная работа №7. Приготовление пшеничного теста ускоренным безопарным способом.	8
	Содержание учебного материала	116(32 /48)
	1.8.1. Приготовление ржаных заквасок.	4
	1.8.2. Приготовление жидких ржаных заквасок.	4
	1.8.3. Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках.	4
	1.8.4. Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках.	4
	1.8.5. Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	4
	1.8.6. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	4
	1.8.7. Разделка теста. Окончательная расстойка.	4
	1.8.8. Особенности выпечки хлебулочных изделий из ржаной муки.	4
	Лабораторные работы	48
	Лабораторная работа №8. Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках.	12
	Лабораторная работа №9. Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках.	12
	Лабораторная работа №10. Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	12
	Лабораторная работа №11. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	12
	Содержание учебного материала	6
	1.9.1. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку.	2
	1.9.2. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.	2
	1.9.3. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности теста.	2
	Содержание учебного материала	12
Тема 1.8. Способы приготовления ржаного теста		
Тема 1.9. Сокращение издержек хлебопекарного производства		
Тема 1.10. Хранение и		

транспортирование хлеба	1.10.1. Условия и сроки хранения и транспортирования.	2
	1.10.2. Остывание и усушка хлеба.	2
	1.10.3. Черствение хлеба и способы сохранения его свежести.	2
	1.10.4. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	2
	1.10.5. Технологический расчет количества вагонок и контейнеров для хранения и охлаждения хлеба.	2
	1.10.6. Безопасные условия труда при производстве погрузочно-разгрузочных работ.	2
Тема 1.11. Выход хлеба	Содержание учебного материала	10
	1.11.1. Понятие о выходе хлеба.	2
	1.11.2. Расчет выхода хлеба.	4
	1.11.3. Факторы, влияющие на выход хлеба.	2
	1.11.4. Контроль выхода хлеба.	2
Тема 1.12. Дефекты и болезни хлеба	Содержание учебного материала	6
	1.12.1. Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья.	2
	1.12.2. Дефекты хлеба, вызванные неправильным ведением технологического процесса.	2
	1.12.3. Болезни хлеба.	2
Тема 1.13. Ассортимент хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	56(4/52)
	1.13.1. Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий.	2
	1.13.2. Классификация и приготовление отдельных групп изделий.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №12. Приготовление булочных изделий.	12
	Лабораторная работа №13. Приготовление мелкоштучных булочных изделий.	12
	Лабораторная работа №14. Приготовление сдобных булочных изделий.	12
	Лабораторная работа №15. Приготовление диетических изделий.	16
Тема 1.13. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения	Содержание учебного материала	6
	1.13.1. Качество хлеба и факторы, его определяющие.	2
	1.13.2. Повышение пищевой ценности хлеба.	2
	1.13.3. Улучшители качества хлеба и пищевые добавки.	2
Тема 1.14. Технохимический контроль хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	12
	1.14.1. Основы стандартизации и виды стандартов на хлебобулочные изделия.	2
	1.14.2. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	4

	1.14.3. Контроль качества сырья.	2
	1.14.4. Контроль качества полуфабрикатов.	2
	1.14.5. Контроль качества готовой продукции.	2
Раздел 2.		
МДК.01.02. Технологическая документация и технологии расчетов		60(40/20)
Тема 2.1 Нормативная документация	Содержание учебного материала	14 (8/6)
	2.1.1. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	4
	2.1.2. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	4
	Практические занятия	6
	Практическое занятие №1. Изучение Федерального законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2
	Практическое занятие №2. Изучение Регионального законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2
	Практическое занятие №3. Изучение нормативно-правовых актов, регулирующие деятельность организаций питания	2
	Содержание учебного материала	36 (26/10)
Тема 2.2. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства	2.2.1. Правила работы со Сборником рецептов на сдобные булочные изделия.	16
	2.2.2. Правила работы со Сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.	10
	Практические занятия	
	Практическое занятие №4. Составление производственных рецептов.	10
Тема 2.3. Первичный учет производства	Содержание учебного материала	8 (4/4)
	2.3.1. Сущность первичного учета.	2
	2.3.2. Порядок составления производственных документов	2
	Практические занятия	
	Практическое занятие №5. Учет остатков сырья и материалов.	2
	Практическое занятие №6. Учет брака и готовых изделий.	2
Тема 2.4. Правила и технологии расчетов с потребителями.	Содержание учебного материала	2
Учебная практика	2.4.1. Правила и технологии расчетов с потребителями.	2
Виды работ:		192
	- Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.	

<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. - Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. - Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. - Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. - Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. 	432
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. -Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции. -Замешивание и формование теста. -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. 	1158
<p>Квалификационный экзамен</p>	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеется:

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.

Оснащенные базы практики-

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и где есть оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 33.014 Пекарь для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для квалификационного экзамена по «ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Пекарь» оснащены рабочие места, исходя из выбранной образовательной организацией технологии их проведения и содержания заданий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

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

3.2.1. Печатные издания

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

3.2.2. 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
По завершении освоения профессионального модуля обучающийся должен знать		
Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	Формулирует основные пункты	Текущий контроль в форме тестовых заданий
Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.	Демонстрирует умения применения рецептур и технологий приготовления хлебобулочной продукции	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.	Даёт товароведную характеристику пищевых продуктов. Демонстрирует умение определения доброкачественности пищевых продуктов.	Текущий контроль в форме тестовых заданий по темам 1.3., 1.4. Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	Демонстрирует умения использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	Демонстрирует умения соблюдения требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.	Даёт товароведную характеристику пищевых продуктов. Демонстрирует умение определения доброкачественности пищевых продуктов.	Текущий контроль в форме тестовых заданий по темам 1.3., 1.4. Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства.	Точно перечисляет и применяет правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства	Текущий контроль в форме практических занятий по теме 2.2.
Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.	Применяет принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Правила и технологии расчетов с потребителями.	Демонстрирует знания расчетов с потребителями	Текущий контроль в форме тестовых заданий по теме 2.4.

По завершении освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь		
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.	Демонстрирует применение стандартов чистоты на рабочем месте	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.	Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Демонстрирует умения отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	Соблюдает безопасное использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.	Демонстрирует умения аккуратного и экономного использования сырья в процессе производства хлебобулочной продукции.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	Демонстрирует умения расчетов с потребителями с использованием различных	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.	Эстетично и безопасно упаковывает готовую хлебобулочную продукцию на вынос.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.