

**К ООП по профессии
19.01.04 Пекарь**

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 250-од от 16 июня 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ ПОДГОТОВКИ ПЕКАРЕЙ**

г. о. Электросталь, 2022 г.

РАССМОТРЕНО
ПЦК профессионального
цикла по профессии
19.01.04 Пекарь
Протокол № _____
« ____ » июня 2022 г.

_____ / Савельева А.В./

Программа учебной дисциплины ОП.07 МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ ПОДГОТОВКИ ПЕКАРЕЙ разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № №799 от «02» августа 2013г. (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. регистрационный N 29657).
2. Федерального закона от 31 июля 2020 г. №3040-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;
3. Учебного плана по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом № 250-од от 16 июня 2022 года.

Организация-разработчик: **Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Электростальский колледж»**

Разработчик: Савельева Анна Валерьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ ПОДГОТОВКИ ПЕКАРЕЙ

1.1. Область применения программы.

Программа общепрофессиональной дисциплины ОП.07 Международные стандарты подготовки пекарей предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования, при подготовке ППКРС по профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки рабочих среднего звена:

Учебная дисциплина ОП.07 Международные стандарты подготовки пекарей, относится к вариативной части общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы

1.3 В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

иметь практический опыт:

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования

уметь:

- контролировать качество готовой продукции по показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки

знать:

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки;
- регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **личностными результатами**:

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала	ЛР13
Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства;	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.	ЛР 23
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20

Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код Личностных результатов	Умения	Знания
ЛР 1-12; 20,21,23,25, 33,34,35,36	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий - (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задачи - проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; - приемы - структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Объём образовательной нагрузки обучающегося (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	39
в том числе:	
теоретические занятия	21
практические занятия	18
Самостоятельная работа	20
Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Международные стандарты подготовки пекарей

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1.		10	
Изготовление хлебобулочных изделий			
Тема 1.1. Организация рабочего места	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ЛР 1-12, 20,21,23,25,33 ,34,35,36 ПК5.1-ПК5.3
	1 Введение. 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 Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве хлебобулочной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, работа с учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)	2	
Тема 1.2. Изготовление, и презентация хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	8	ОК 01-06, ЛР 1-12, 20,21,23,25,33 ,34,35,36 ПК5.1-ПК5.3
	1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента Процеживание, протираание, 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 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос Отпуск готовой хлебобулочной продукции с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Производство расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	4	
	Практические занятия Практическое занятия No1 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос Практическое занятия No2 Порционирование (комплектация) готовой продукции	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Систематическая проработка конспектов занятий, работа с учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)		
Раздел 2.		17	
Презентация и продажа хлебобулочных изделий			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	9	ОК 01-06, ЛР 1-12, 20,21,23,25,33 ,34,35,36 ПК5.1-ПК5.3
Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции	3	
	Практические занятия. Практическое занятия №3 Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Практическое занятия №4 Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству Практическое занятия №5 Разработка ассортимента хлебобулочной продукции	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, работа с учебной литературой	2	
Тема 2.2 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	8	ОК 01-06, ЛР 1-12, 20,21,23,25,33 ,34,35,36 ПК5.1-ПК5.3
	Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям Оформление сложных изделий хлебобулочного производства Концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции	2	
	Практические занятия. Практическое занятия №6 Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции Практическое занятия №7 Составление портфолио на хлебобулочную продукцию Практическое занятия №8 Применение компьютерных технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, работа с учебной литературой	2	
Раздел 3. Организация и контроль текущей		4	

деятельности работников бригады пекарей			
Тема 3.1 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ЛР 1-12, 20,21,23,25,33 ,34,35,36 ПК5.1-ПК5.3
	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей Определение потребности членов бригады пекарей в обучении Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, работа с учебной литературой	2	
Тема 3.2 Организация работы бригады пекарей	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ЛР 1-12, 20,21,23,25,33 ,34,35,36 ПК5.1-ПК5.3
	Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей Распределение заданий между работниками бригады пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности Координация и контроль выполнения членами бригады пекарей производственных заданий Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, работа с учебной литературой	2	
Раздел 4. Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства		8	
Тема 4.1 Планирование процессов хлебобулочного производства	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ЛР 1-12, 20,21,23,25,33 ,34,35,36 ПК5.1-ПК5.3
	Разработка концепции и стратегии развития хлебобулочного производства организации питания, ценообразования, ассортиментной политики Планирование потребностей хлебобулочного производства в ресурсах Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров Взаимодействие с другими цехами и структурными подразделениями организации питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, работа с учебной литературой	2	
Тема 4.2 Организация и координация процессов хлебобулочного производства	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ЛР 1-12, 20,21,23,25,33 ,34,35,36 ПК5.1-ПК5.3
	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов хлебобулочного производства Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени	2	

	ответственности бригадиров Координация процессов хлебобулочного производства с другими структурными подразделениями организации питания		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, работа с учебной литературой	2	
Тема 4.3 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, ЛР 1-12, 20,21,23,25,33 ,34,35,36 ПК5.1-ПК5.3
	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей Определение потребности членов бригады пекарей в обучении Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, работа с учебной литературой	2	
Дифференцированный зачет		2	
ИТОГО:		59	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Международные стандарты подготовки пекарей

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Плакаты;
- Стенды;
- Схемы;
- Справочные таблицы;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

В процессе освоения рабочей программы студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

С целью повышения эффективности образовательного процесса в ходе освоения рабочей программы применяются электронно – образовательные ресурсы (ЭОР), в виде сетевых ЭОР, ЭОР на локальных носителях, онлайн- курсов, ЭУМК и т.п.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 Г.Г.Долматов,Н.И.Селина,Г.В.Ткачева,Н.В.Шестакова «Технология хлебопекарного производства»:учеб.пособие для обучающихся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и по профессии «Пекарь»/Г.Г.Долматов и др. – М.:Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС,2020.-333с:ил.

Дополнительные источники:

- 1 Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ.ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2019 ~ 414 с.
- 2 Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2019.-304с.
- 3 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2020.-216 с.
- 4 Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения Технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 2019.-216 с.
- 5 Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2020
- 6 Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2019
- 7 Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 2020 - 110 с.
- 8 Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 2018 - 383 с.
- 9 Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2018 - 298 с.
- 10 Матюхина З П. Товароведение пищевых продуктов / З П. Матюхина. — М. Издательский центр «Академия», 2018

Интернет – ресурсы:

www.humanities.edu.ru

Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»
<http://www.ict.edu.ru>
 Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
 Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
 «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
 Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
 Журнал «Зерно» - <http://www.zerno.sandy.ru/>
 Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.07 Международные стандарты подготовки пекарей

Контроль и оценка результатов освоения общепрофессиональной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного опроса, а также выполнения студентами индивидуальных заданий проектов исследований.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у студентов сформированность и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения и знания.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки	Текущий контроль: – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация
Знания	
требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления	Текущий контроль: – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующего сырья, инструментов, оборудования и т.д.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-демонстрация навыков взаимодействия обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.	-осуществление отбраковки готовой продукции, демонстрация знаний по определению брака.	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	- осуществление упаковки и маркировки	наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

<p>ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>	<p>- осуществление укладки изделий в лотки, вагонетки контейнеры</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</p>
---	--	--