

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения
Очная

Санкт-Петербург
2023

Автор

преподаватель

(подпись)

Булавенко И.О.

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа (на правах факультета непрерывного профессионального образования) от 31.03. 2023 г., протокол № 5.

Председатель педагогического
совета

(подпись)

Челей Т.М.

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии колледжа от 23.03. 2023 г., протокол № 5 .

Председатель УМК

(подпись)

Сагидуллина Г.В.

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой

(подпись)

Борош Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы	
профессионального модуля.....	4
2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	5
3 Структура и содержание профессионального модуля	6
4 Условия реализации профессионального модуля	14
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- составления рецептуры хлебобулочных изделий;
- подбора и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
- формировки хлебобулочных изделий;
- выпечки хлебобулочных изделий;

уметь:

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию формовки теста и выпечки хлебобулочных изделий;
- соблюдать при приготовлении хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;

знать:

технологии приготовления хлебобулочной продукции, требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;

назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними

требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 258 часов, в том числе:

в форме практической подготовки – 108 ч.;

Практики, в том числе:

- учебная практика – 1 неделя, 36 часов;
- производственная практика – 2 недели, 72 часа.

Промежуточная аттестация – 6 ч.,

в форме:

дифференцированного зачета по МДК.05.01 в 4 семестре;

экзамена по модулю ПМ.05 в 4 семестре.

2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», соответствующие ему профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код	Наименование компетенции
ПК 5.1	Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Сумм учебная нагрузка, ч.	в т.ч. в форме практик подготовки	Объем профессионального модуля								
				Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа, ч.
				Обучение по МДК				Практики		Консультации, ч		
				Всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация, ч.	Лекции, ч.	лабораторные и практические занятия, ч.	курсовая работа (проект), ч.									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01; ОК 09; ПК 5.1 ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	144	-	142		44	98	-	36	-	2	
ОК 1-9 ПК 5.1, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	Учебная практика	36	36								-	-
ОК 1-9 ПК 5.1, ЛР 4, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 16	Производственная практика	180	72							72	-	-
	Консультация	2										
	Экзамен по модулю	6	-		6						-	
	Всего:	258	18	142	6	44	98	-	36	72	2	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		258 / 108
МДК. 05.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		144
Тема 1.1. Хлебопекарное производство, перспективы развития	Лекции	
	1. Общая характеристика предприятий, производящих хлеб из ржаной муки, ржано-пшеничной муки, пшеничной муки, булочные изделия, сдобные изделия, диетические хлебобулочные изделия. Мини-пекарни, организация их работы.	1
	2. Технологические схемы производства	1
	3. Общие требования, предъявляемые к технологическому оборудованию	2
	4 Охрана труда, электро- и пожарная безопасность	2
	Практические занятия	
	1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии. Основные документы РФ, регламентирующие охрану труда. Организация работы по охране труда. Ответственность руководителей и работников предприятий за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда	2
2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Причины профессиональных заболеваний и травматизма на хлебопекарных предприятиях. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.	2	
3. Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током	2	

	4 Пожарная безопасность. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Причины пожаров на хлебопекарных предприятиях. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность при выполнении работ. Средства тушения пожаров и правила пользования ими. Правила поведения при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре	2
Тема 1.2. Основы производственной санитарии и гигиены	Лекции	
	1. Понятие о гигиене труда работников хлебопекарного производства. Значение личной гигиены работников. Санитарные требования к телу, ротовой полости, одежде форменной и личной.	1
	2. Санитарный режим работников на производстве. Медицинские обследования работников хлебопекарных предприятий, их цель и виды	1
	Практические занятия	
	1. Санитарные требования к содержанию предприятий хлебопекарного производства. Дезинфекция и дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами, тараканами. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструменту; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение	2
2. Санитарные требования к складским помещениям, приеме сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов, содержанию складских помещений. Санитарные требования к рабочему месту пекаря, к процессу выпечки хлеба, условиям его хранения и транспортирования. Санитарное законодательство и службы, осуществляющие государственный санитарный надзор.	2	
Тема 1.3. Основы микробиологии хлебопекарных изделий	Лекции	
	1. Микрофлора пшеничного теста. Роль ферментов, дрожжей и бактерий при брожении теста. Спиртовое брожение, вызываемое дрожжами. Молочнокислое брожение, вызываемое молочнокислыми бактериями.	2
	2. Микрофлора ржаного теста. Основные виды дрожжей и молочнокислых бактерий в ржаном тесте и их соотношение.	2
	3. Микроорганизмы, сохраняющиеся в хлебе во время выпечки. Источники заражения изделий микроорганизмами.	2
	4. Картофельная болезнь хлеба. Причины заболевания. Благоприятные условия для развития картофельной палочки. Методы определения и предотвращения заболевания	2

	<p>5. Плесневение хлеба. Виды плесневых грибов и попадание их в готовые изделия. Условия развития и меры предупреждения плесневения. Меловая, кровавая и другие болезни хлеба.</p>	2
	<p>Практические занятия</p>	2
	<p>1. Развитие и меры предупреждения плесневения</p>	
<p>Тема 1.4. Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство оборудование</p>	<p>Лекции</p>	
	<p>1. Оборудование для дозирования и взвешивания основного и дополнительного сырья. Дозаторы муки периодического и непрерывного действия. Дозировочные станции для жидких компонентов. Дозаторы для опары и закваски. Устройство, принцип действия</p>	2
	<p>2. Порядок подготовки к производству дополнительного сырья: молочных, сахаристых продуктов, жиров, яиц, изюма, мака, орехов, пряностей и др. Оборудование для подготовки дополнительного сырья</p>	2
	<p>Практические занятия</p>	
	<p>1. Подготовка муки. Валка (смешивание) муки на основании данных качественных удостоверений, лабораторного анализа и результатов пробной выпечки. Просеивание, очистка от металлопримесей. Применяемое оборудование. Подогревание (в зимнее время). Взвешивание.</p>	4
<p>2. Подготовка дрожжей. Подготовка прессованных дрожжей к производству. Активация. Оттаивание замороженных дрожжей. Подготовка сушеных дрожжей и дрожжевого молока. Подготовка соли и сахара. Приготовление солевого и сахарного растворов определенной концентрации. Применяемое оборудование</p>	4	
<p>Тема 1.5. Приготовление теста, применяемое оборудование</p>	<p>Лекции</p>	
	<p>1. Понятие о рецептуре. Сборники рецептур. Допустимые нормы замены одного вида сырья другим. Принцип составления производственных рецептур</p>	2
	<p>Практические занятия</p>	
	<p>1. Замес и образование теста. Сущность замеса. Соотношение муки и воды в тесте. Влияние интенсивности замеса на свойства теста и хлеба. Замес теста на тихоходных и быстроходных тестомесильных машинах, периодический (порционный) и непрерывно-поточный замес, его характеристика.</p>	4
<p>2. Оборудование для приготовления теста. Тестоприготовительные агрегаты периодические, непрерывные, комбинированные, однофазные и многофазные. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации. Тестомесильные машины периодического, непрерывного действия. Устройства для освобождения дежей от теста.</p>	4	

	3. Нормы загрузки дежи мукой. Температура воды для замеса теста. Выход теста, его зависимость от количества дополнительного сырья и качества муки.	2
	4. Способы разрыхления теста: механический, химический и биологический, их характеристика	4
	5. Брожение и созревание теста. Спиртовое и молочнокислое брожение, их значение. Факторы, влияющие на интенсивность спиртового брожения. Роль молочной кислоты в пшеничном и ржаном тесте.	4
	6 Жидкие дрожжи и жидкие закваски, их характеристика, приготовление и применение	2
	7 Способы приготовления пшеничного теста (многофазные и однофазные, опарные и безопарные), их характеристика. Приготовление теста традиционным опарным способом, на густых и жидких опарах. Приготовление теста однофазными способами. Порядок загрузки сырья. Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (опары). Влияние обминки теста на жизнедеятельность дрожжей. Сравнительная оценка способов приготовления пшеничного теста.	8
	8 Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках, на концентрированной молочной закваске, на мезофильной закваске, и др.	2
	9 Способы приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста, их характеристика. Ржаные закваски. Приготовление теста на густых и жидких заквасках. Приготовление теста на закваске и заварке. Приготовление заварки. Порядок загрузки сырья в закваску, тесто. Технологический режим тестоведения. Определение готовности теста (закваски). Сравнительная оценка способов приготовления ржаного теста	4
	10 Особые приемы при приготовлении пшеничного и ржаного теста. Использование возвратных отходов при приготовлении теста. Определение готовности теста. Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста.	2
Тема 1.6. Разделка и расстойка теста, оборудование	Лекции	2
	Дефекты хлеба, вызванные нарушением режима разделки теста.	
	Оборудование для деления, формования и расстойки теста. Тестоделительные и тестоформирующие машины, их краткая характеристика, устройство, принцип работы. Предупреждение прилипания теста к рабочим органам тестоформирующих машин. Конвейерные шкафы для расстойки. Технологические кондиционеры. Механизмы для посадки тестовых заготовок в люльки конвейера шкафов	2

	окончательной расстойки и для надрезки тестовых заготовок. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации. Оборудование для выгрузки теста.	
	Практические занятия	
	Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок. Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба. Разделка теста для булочных и сдобных изделий.	4
	Расстойка теста. Значение расстойки. Температура и относительная влажность воздуха для расстойки теста. Способы предохранения тестозаготовок от заветривания. Регулирование продолжительности расстойки в шкафах окончательной расстойки	4
Тема 1.7. Выпечка хлебных, изделий, применяемое оборудование	Лекции	
	Общая характеристика процесса выпечки. Прогревание теста и хлеба при выпечке. Образование корки и мякиша. Увеличение объема изделий при выпечке. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Уменьшение массы изделий при выпечке (упек). Режим и организация выпечки хлебных изделий.	2
	Хлебопекарные печи, их классификация. Печи малой и средней мощности, тупиковые и туннельного типа, конвейерные люлечно-подиковые печи большой мощности. Основные элементы печного агрегата. Туннельные печи с ленточным подом и электрообогревом. Расстойнопечные агрегаты. Печи камерного типа. Устройство, правила эксплуатации и безопасного обслуживания	1
	Особые приемы подготовки изделий к выпечке. Смазка тестовых заготовок для сдобных и слоеных изделий. Значение смазки. Надрезка батонных, городских булок и других изделий вручную и надрезчиком. Характер надреза городских булок для образования гребешка. Понятие об обжарке тестовых заготовок для выпечки подовых сортов ржаного хлеба. Значение предварительной обжарки тестовых заготовок. Определение готовности выпекаемого хлеба	1
	Дефекты хлебных изделий, вызванные нарушением режима выпечки, меры их предупреждения и устранения.	1
	Практические занятия	
	Выпечка формового, подового хлеба, булочных и сдобных изделий	12
Тема 1.8. Хранение готовых изделий. Болезни хлеба	Лекции	
	Условия и сроки хранения хлебных изделий. Остывание и усушка и черствение хлеба. Факторы, влияющие на усушку хлебных изделий. Санитарные требования, предъявляемые к хлебохранилищам, хлебным фургонам. Факторы, влияющие на	2

	удлинение сроков сохранения свежести хлеба. Экономическое и потребительское значение сохранения свежести хлеба. Переработка черствого хлеба на производстве в мучку, сухарную крошку. Выход хлеба и факторы, влияющие на его величину	
	Практические занятия	
	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортировка готовых изделий.	4
	Дефекты. хлеба. Оценка качества готовых изделий. Органолептические показатели хлебобулочных изделий – вкус, цвет, запах; физико-химические показатели: влажность, кислотность, пористость	4
Тема 1.9. Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий	Лекции	
	Виды бараночных изделий. Технологическая схема бараночного производства: приготовление опары или притвора, приготовление теста, отлежка, натирка, разделка теста, расстойка, обварка или ошпарка тестовых заготовок, выпечка и хранение готовых изделий. Оборудование для производства бараночных и сухарных изделий, принцип работы, правила эксплуатации	1
	Практические занятия	
	Технологическая схема производства сухарей.	2
Тема 1.10. Оборудование хлебопекарных предприятий	Лекции	
	Оборудование складов для тарного хранения муки. Стеллажи. Устройства для перемещения мешков с мукой внутри складов. Механизмы для загрузки муки в приемные воронки норий. Машины для очистки мешков. Пылесосы. Назначение, устройство, принцип действия	2
	Оборудование для бестарной перевозки и хранения муки. Автомуковозы. Схемы установок для бестарного хранения муки с механическим и пневматическим транспортом. Приемные устройства. Питатели. Воздухоагнетатели. Продуктопроводы. Звуковые сопла. Переключатели. Емкости для хранения муки. Тензометрические весы для взвешивания силосов и бункеров. Фильтры.	2
	Оборудование хлебохранилищ и экспедиций. Устройство для транспортирования, приемки и сортировки готовых изделий. Холодильные камеры для замораживания и хранения изделий.	2
	Практические занятия	
	Правила эксплуатации, техника безопасности при обслуживании.	2
	Лекции	2

Тема 1.11. Контроль качества продукции	Качество хлеба и факторы его определяющие. Технологические мероприятия, повышающие качество хлеба. Нормативные документы по стандартизации в РФ. Сертификация продукции хлебопекарной отрасли.	
	Практические занятия	
	Физико-химические показатели качества изделий: влажность, кислотность, процент пористости мякиша хлеба, содержание сахара и жира	4
	Методы определения качества изделий. Правила отбора среднего образца. Органолептическая оценка качества изделий по внешнему виду (форме и состоянию корок, мякиша) и путем дегустации. Правила отбраковки изделий. Журналы контроля	4
Учебная практика раздела Виды работ 1. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста 4. Освоение приемов работ в хлебохранилище и экспедиции 5. Изучение правил укладки, бракеража и условий хранения хлеба. 6. Ознакомление с документацией по приеме хлеба в экспедицию и отпуску его в торговую сеть.		36
Производственная практика Виды работ 1. Инструктаж по безопасности труда, электро- и пожарной безопасности 2. Ознакомление с предприятием 3. Ознакомление с сырьем и материалами, используемыми в хлебопекарном производстве 4. Освоение операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству 5. Освоение операций, рабочих приемов и видов работ, выполняемых пекарем		72
Консультация		2
Экзамен по модулю		6
Всего		258

4 Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинетов «Технологии изготовления хлебобулочных изделий» и лабораторий «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», учебной пекарни.

Учебная аудитория для занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), самостоятельной работы обучающихся, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, технические средства обучения: проектор Canon LV0S1, экран для проектора DINON Tripod TRV200"

Оборудование учебного кабинета «Технологии изготовления хлебобулочных изделий»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- модели отраслевого оборудования;
- учебные фильмы.

Оборудование учебной пекарни:

- рабочие места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- электронные весы, прибор для измерения влажности теста, производственный инвентарь, тестомесильная машина, печь, термостат, разделочный стол.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. *Чижикова, О. Г.* Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 12.07.2023)..

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518097>

Дополнительные источники:

1. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо — Санкт-Петербург : Лань, 2020 <https://reader.lanbook.com/book/147355#1>.

2. Борисова, С. В. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / С. В. Борисова. — Казань : КНИТУ, 2013. — 148 с. — ISBN 978-5-7882-1463-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73385> (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы

1. Агрономический портал Растениеводство, земледелие. Форма доступа: <http://agronomy.ru>.

2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru> Агропоиск.

3. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: <http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm>

4. Библиотека сельскохозяйственной литературы. Форма доступа: <http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php>

5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства. Форма доступа: http://encdic.com/enc_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html.

6. <https://agroru.com> – агропортал. Сельское хозяйство в России.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного профессионального модуля должны предшествовать учебные дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств, ОП.03 Автоматизация технологических процессов.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности

13 Сельское хозяйство (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Выполнять работы по изготовлению хлебобулочных изделий	подбор и подготовка сырья и исходных материалов; соблюдение рецептуры хлебобулочных изделий; формовка хлебобулочных изделий; выпечка хлебобулочных изделий; упаковка и складирование хлебобулочных изделий; соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте	Оценка выполнения работ на практических занятиях, на учебной и производственной практиках, выполнения работ на экзамене по модулю
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Выбор методов и способов выполнения работ по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Оценка эффективности и качества выполнения задач выполнения задач.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Использование эксплуатационной и технической документации при выполнении технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы модуля