

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
ОП. 15. История развития хлебопекарного, макаронного и
кондитерского производства

Специальность
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Брянск, 2021

ББК 74.57

Р 13

Согласована:

Зав. библиотекой

Ильютенко С.Н.

«*20*» «*05*» 2021 г.

Рассмотрена и

рекомендована:

ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № *9*

«*20*» «*05*» 2021 г.

Председатель ЦМК

Демченко Н.И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной работе

Манаскина Л.А.

«*20*» «*05*» 2021 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОП. 15. История развития хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства / Сост. Н. И. Демченко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2021.- 23 с.

Рабочая программа дисциплины ОП. 15. История развития хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО
Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Демченко Н.И., 2021
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины.....	4
2. Структура и содержание дисциплины.....	7
3. Условия реализации дисциплины.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.15. История развития хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- национальные виды хлебобулочных изделий;
- способы приготовления замороженных полуфабрикатов;
- характеристику основных видов хлебобулочных изделий;
- классификацию и ассортимент сахарных кондитерских изделий;
- отделочные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных;
- способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки;
- исторические сведения о хлебопечении на Руси;
- историю возникновения хлеба;
- возникновение мукомольного производства;
- пищевую ценность хлеба и пути ее повышения;
- экологические проблемы хлебопекарного производства;
- историю возникновения макаронных и кондитерских изделий;
- характеристику и ассортимент макаронных и кондитерских изделий.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести

за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПК 6.1. Подготавливать и дозировать сырье

ПК 6.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 6.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении

ПК 6.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 53 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	53
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	17
подготовка сообщений	4
подготовка мультимедийных презентаций	4
подготовка тестов и кроссвордов	4
подготовка докладов и рефератов	5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Хлеб, макаронны и кондитерские изделия в отечественной и зарубежной истории		20	
Тема 1.1. История возникновения хлеба на Руси	Содержание учебного материала	2	2
	Как пекли хлеб и относились к нему в древности.		
	Самостоятельная работа обучающихся Хлеб в древней Руси (подготовка сообщений)	1	
Тема 1.2. Ассортимент хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2	2
	Характеристика основных видов хлебобулочных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Сдобные хлебобулочные изделия (подготовка докладов и рефератов)	1	
Тема 1.3. Значение хлеба в истории СССР.	Содержание учебного материала	2	2
	Значение хлеба в ВОВ, голод 1936 года.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения о значении хлеба в истории СССР	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.4. Способы приготовления хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала	2	
	Способы приготовления хлеба из пшеничной муки.		2
	Приготовление ржаного теста.		3
	Самостоятельная работа обучающихся Способы приготовления хлеба из пшеничной муки. (подготовка мультимедийной презентации)	1	
Тема 1.5. История возникновения хлеба бородинского.	Содержание учебного материала	2	
	История возникновения хлеба бородинского. Технологические особенности его приготовления.		2
	Самостоятельная работа обучающихся История возникновения хлеба заварного. (подготовка докладов и рефератов)	1	
Тема 1.6. Диетические хлебобулочные изделия.	Содержание учебного материала	2	
	Характеристика диетических хлебобулочных изделий. Назначение и способы производства.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Национальные виды хлебобулочных изделий. Способы приготовления замороженных полуфабрикатов. (подготовка докладов и рефератов)	1	
Тема 1.7. Хлебобулочные изделия с удлинённым сроком хранения.	Содержание учебного материала	2	
	Технологии приготовления хлебобулочных изделий с удлинённым сроком хранения. Мероприятия по снижению микробиологической загрязнённости изделий.		2
Раздел 2. Макаронные и кондитерские изделия в отечественной и зарубежной истории		16	
Тема 2.1. История	Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
возникновения макаронных изделий.	Характеристика и классификация макаронных изделий.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Виды макаронных изделий (подготовка мультимедийной презентации)	1	
Тема 2.2. История возникновения кондитерских изделий.	Содержание учебного материала	2	2
	Характеристика и ассортимент кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Основное сырье для производства кондитерских изделий (подготовка тестов и кроссвордов)	1	
Тема 2.3. История возникновения шоколада, зефира, мармелада.	Содержание учебного материала	2	2
	История возникновения шоколада, зефира, мармелада.		
	Самостоятельная работа обучающихся История возникновения карамели (подготовка докладов и рефератов)	2	
Тема 2.4. История возникновения мучных кондитерских изделий на Руси	Содержание учебного материала	4	2
	История возникновения мучных кондитерских изделий на Руси.		
	Способы приготовления мучных кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся Отделочные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных. (подготовка тестов и кроссвордов)	2	
Раздел 3. Хлебопекарная отрасль в XXI веке		17	
Тема 3.1. Развитие хлебопекарной отрасли	Содержание учебного материала	4	2
	Проблемы и тенденции хлебопекарной промышленности.		
	Самостоятельная работа обучающихся Развитие хлебопекарной отрасли (подготовка мультимедийной презентации)	2	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности.	Современные тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения. (подготовка тестов и кроссвордов)	1	
Тема 3.3. Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли	Содержание учебного материала	6	
	Законодательство ЕврАзЭС и таможенного союза. ГОСТ и ГОСТ Р. СанПиН. СТО, ТУ и ТИ.		2
	Технический регламент на продукцию.		3
	Самостоятельная работа обучающихся Экологические проблемы хлебопекарного производства. (подготовка сообщений)	2	
Всего:		53	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация дисциплины осуществляется в:

Кабинет технологии изготовления хлебобулочных изделий № 9

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, стенды, таблицы, презентации, видеофильмы, учебно-методический комплекс «История развития хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства».

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 16

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, ноутбук Lenovo с программным обеспечением: Microsoft Windows 10 (контракт №52 01.08.2019), Яндекс Браузер (бесплатное\свободно распространяемое), LibreOffice(бесплатное\свободно распространяемое); мультимедийный проектор NEC ME382U, экран настенно-потолочный ручной Cinema S OK SCPW-299x168:135.

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс дисциплины «История развития хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства», включающий учебное пособие, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

ОИ 1. История развития хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства: учебное пособие / Сост. Н. И. Демченко. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. - 79 с.

ОИ 2. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492> .— Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

ДИ 1. Слезко Е. И. Теоретический курс по дисциплине «История развития перерабатывающих отраслей»: Методическое пособие / Е. И. Слезко, Х. М. Исаев, В.Е. Гапонова. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2016. – 56 с.

ДИ 2. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ОП.15. История развития хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства : учеб.-методическое пособие / Сост. Н. И. Демченко. – Брянск: Брянский ГАУ, 2020. - 28 с.

Интернет-источники:

И-Р 1. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/> – Дата обращения: 18.02.2021. – Заглавие с экрана

И-Р 2. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://e.lanbook.com/> – Дата обращения: 18.02.2021. – Заглавие с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 1.2. Ассортимент хлебобулочных изделий	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов: «Сдобные хлебобулочные изделия» и готовят по ним выступления
2	Тема 1.4. Способы приготовления хлебобулочных изделий.	Урок - презентация	Подготовить презентацию на тему: «Способы приготовления хлеба из пшеничной муки».
3	Тема 2.1. История возникновения макаронных изделий.	Урок - презентация	Подготовить презентацию на тему: «Виды макаронных изделий»
4	Тема 2.2. История возникновения кондитерских изделий.	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
5	Раздел 3. Хлебопекарная отрасль в XXI веке	Олимпиада	Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу дисциплины, позволяющее выявить не только знания фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем при проведении устных, письменных опросов, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: -ориентироваться в современной тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
Знания: – национальные виды хлебобулочных изделий	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
– способы приготовления замороженных полуфабрикатов	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-характеристику основных видов хлебобулочных изделий	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-классификацию и ассортимент сахарных кондитерских изделий	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-отделочные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-исторические сведения о хлебопечении на Руси	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-историю возникновения хлеба	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-возникновение мукомольного производства	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	контроля.
-пищевую ценность хлеба и пути ее повышения	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-экологические проблемы хлебопекарного производства	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-историю возникновения макаронных и кондитерских изделий	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-характеристику и ассортимент макаронных и кондитерских изделий.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-характеристику основных видов хлебобулочных изделий	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-классификацию и ассортимент сахарных кондитерских изделий	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
-отделочные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих и профессиональных компетенций.

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание значения своей профессии в формировании гармоничного, экономически процветающего и политически стабильного государства. Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Самостоятельное решение задач и коллективный анализ полученных результатов на занятиях на этапах закрепления изученного материала. Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование сети интернет для подбора материалов, используемых при написании рефератов, проектов, при проведении исследовательской деятельности, при подготовке домашнего задания.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем и потребителями	Соблюдение норм делового общения и деловой этики во взаимодействии с руководством, коллегами и социальными партнерами. Эффективность организации коллективной работы в профессиональной деятельности.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий	Ответственность за результаты выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекция результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины. Тестирование с целью самоконтроля на этапах проверки качества изученного материала и закрепления изученного материала. Самоконтроль результата выполнения индивидуального задания.

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление устойчивого интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Отслеживание изменений в области профессиональной деятельности. Умение анализировать свой уровень владения технологиями.

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья		
Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: возникновение мукомольного производства;	Темы: Развитие хлебопекарной отрасли	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья		
Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать экологические проблемы хлебопекарного производства	Темы: Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья		
Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать способы приготовления замороженных	Темы: Технологии приготовления хлебобулочных изделий с удлиненным сроком хранения. Мероприятия по снижению микробиологической загрязненности изделий.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
полуфабрикатов		
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; способы приготовления замороженных полуфабрикатов; возникновение мукомольного производства</p>	<p>Темы: История возникновения хлеба на Руси. Способы приготовления хлебобулочных изделий. История возникновения хлеба бородинского. Диетические хлебобулочные изделия. Хлебобулочные изделия с удлиненным сроком хранения. История возникновения кондитерских изделий.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать экологические проблемы хлебопекарного производства</p>	<p>Темы: Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли. Значение хлеба в истории СССР</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать способы приготовления замороженных полуфабрикатов; способы приготовления</p>	<p>Темы: Способы приготовления хлебобулочных изделий. Значение хлеба в истории СССР</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
хлеба из пшеничной и ржаной муки		
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий		
Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: Способы приготовления хлебобулочных изделий	Темы: Способы приготовления хлебобулочных изделий. Развитие хлебопекарной отрасли. Значение хлеба в истории СССР	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства		
Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: экологические проблемы хлебопекарного производства	Темы: Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли. Значение хлеба в истории СССР.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий		
Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать отделочные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных; классификацию и ассортимент сахарных кондитерских изделий	Темы: История возникновения кондитерских изделий. История возникновения шоколада, зефира, мармелада. История возникновения мучных кондитерских изделий на Руси	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий		
Умения: уметь ориентироваться в	Темы: История возникновения	Оценка результатов деятельности

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать историю возникновения шоколада, зефира, мармелада; классификацию и ассортимент сахарных кондитерских изделий</p>	<p>кондитерских изделий. История возникновения шоколада, зефира, мармелада.</p>	<p>обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</p>		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать отделочные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных</p>	<p>Темы: История возникновения кондитерских изделий. История возникновения мучных кондитерских изделий на Руси.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</p>		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать экологические проблемы хлебопекарного производства</p>	<p>Темы: Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий</p>		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать</p>	<p>Темы: История возникновения макаронных изделий.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
характеристику и ассортимент макаронных; историю возникновения макаронных		
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий		
Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать характеристику и ассортимент макаронных; историю возникновения макаронных	Темы: История возникновения макаронных изделий.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий		
Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать характеристику и ассортимент макаронных; историю возникновения макаронных	Темы: История возникновения макаронных изделий.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства		
Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире Знания: знать экологические проблемы хлебопекарного производства; пищевую ценность хлеба и пути ее	Темы: Тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности. Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли. Развитие хлебопекарной отрасли	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
повышения; характеристику и ассортимент макаронных и кондитерских изделий; характеристику основных видов хлебобулочных изделий.		
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать экологические проблемы хлебопекарного производства; пищевую ценность хлеба и пути ее повышения; характеристику и ассортимент макаронных и кондитерских изделий; характеристику основных видов хлебобулочных изделий.</p>	<p>Темы: Тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности. Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли. Развитие хлебопекарной отрасли</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать экологические проблемы хлебопекарного производства; пищевую ценность хлеба и пути ее повышения</p>	<p>Темы: Тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности. Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		
<p>Умения: уметь ориентироваться в</p>	<p>Темы: Тенденции развития ассортимента</p>	<p>Оценка результатов деятельности</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать экологические проблемы хлебопекарного производства; пищевую ценность хлеба и пути ее повышения</p>	<p>хлебопекарной промышленности.</p> <p>Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли.</p>	<p>обучающихся при устном опросе и других видов текущего контроля.</p>
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать экологические проблемы хлебопекарного производства</p>	<p>Темы: Тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности.</p> <p>Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
ПК 6.1. Подготавливать и дозировать сырье		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; способы приготовления замороженных полуфабрикатов; возникновение мукомольного производства; национальные виды хлебобулочных изделий;</p>	<p>Темы: История возникновения хлеба на Руси. Способы приготовления хлебобулочных изделий. История возникновения хлеба бородинского. Диетические хлебобулочные изделия. Хлебобулочные изделия с удлиненным сроком хранения. История возникновения кондитерских изделий.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
ПК 6.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам		
<p>Умения: уметь ориентироваться в</p>	<p>Темы: Способы приготовления</p>	<p>Оценка результатов деятельности</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; способы приготовления замороженных полуфабрикатов</p>	<p>хлебобулочных изделий.</p>	<p>обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<p>ПК 6.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении</p>		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; способы приготовления замороженных полуфабрикатов</p>	<p>Темы: Способы приготовления хлебобулочных изделий.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<p>ПК 6.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста</p>		
<p>Умения: уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p>Знания: знать экологические проблемы хлебопекарного производства</p>	<p>Темы: Тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности. Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>