

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, 2022

БК 74.57

Р 13

**Согласована:**

Зав. библиотекой  
\_\_\_\_\_Ильютенко С.Н.

11.05.2022 г.

**Рассмотрена и  
рекомендована:**

ЦМК профессиональных  
модулей  
Протокол № 9  
от 11.05.2022 г.

Председатель ЦМК  
\_\_\_\_\_Демченко Н.И.

**Утверждаю:**

Зам. директора по учебной  
работе

\_\_\_\_\_Панаскина Л.А.

11.05.2022 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, 2022.- 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

БК 74.57

© Демченко Н.И., 2022  
© Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2022

## **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
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>53</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b>	<b>17</b>
подготовка сообщений	4
подготовка мультимедийных презентаций	4
подготовка тестов и кроссвордов	4
подготовка докладов и рефератов	5
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### 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
<b>Раздел 1. Хлеб, макаронные и кондитерские изделия в отечественной и зарубежной истории</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1.</b> История возникновения хлеба на Руси	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Как пекли хлеб и относились к нему в древности.		
<b>Тема 1.2.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Характеристика основных видов хлебобулочных изделий		
<b>Тема 1.3.</b> Значение хлеба в истории СССР.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Значение хлеба в ВОВ, голод 1936 года.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Хлеб в древней Руси (подготовка сообщений)	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Сдобные хлебобулочные изделия (подготовка докладов и рефератов)	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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
<b>Тема 1.4.</b> Способы приготовления хлебобулочных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Способы приготовления хлеба из пшеничной муки.		2
	Приготовление ржаного теста.		3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Способы приготовления хлеба из пшеничной муки. (подготовка мультимедийной презентации)	1	
<b>Тема 1.5.</b> История возникновения хлеба бородинского.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	История возникновения хлеба бородинского. Технологические особенности его приготовления.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> История возникновения хлеба заварного. (подготовка докладов и рефератов)	1	
<b>Тема 1.6.</b> Диетические хлебобулочные изделия.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Характеристика диетических хлебобулочных изделий. Назначение и способы производства.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Национальные виды хлебобулочных изделий. Способы приготовления замороженных полуфабрикатов. (подготовка докладов и рефератов)	1	
<b>Тема 1.7.</b> Хлебобулочные изделия с удлинённым сроком хранения.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Технологии приготовления хлебобулочных изделий с удлинённым сроком хранения. Мероприятия по снижению микробиологической загрязнённости изделий.		2
<b>Раздел 2.</b> <b>Макаронные и кондитерские изделия в отечественной и зарубежной истории</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1.</b> История	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Виды макаронных изделий (подготовка мультимедийной презентации)	1	
<b>Тема 2.2.</b> История возникновения кондитерских изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Характеристика и ассортимент кондитерских изделий		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Основное сырье для производства кондитерских изделий (подготовка тестов и кроссвордов)	1	
<b>Тема 2.3.</b> История возникновения шоколада, зефира, мармелада.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	История возникновения шоколада, зефира, мармелада.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> История возникновения карамели (подготовка докладов и рефератов)	2	
<b>Тема 2.4.</b> История возникновения мучных кондитерских изделий на Руси	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	История возникновения мучных кондитерских изделий на Руси.		
	Способы приготовления мучных кондитерских изделий		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Отделочные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных. (подготовка тестов и кроссвордов)	2	
<b>Раздел 3. Хлебопекарная отрасль в XXI веке</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Развитие хлебопекарной отрасли	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Проблемы и тенденции хлебопекарной промышленности.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Развитие хлебопекарной отрасли (подготовка мультимедийной презентации)	2	
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения. (подготовка тестов и кроссвордов)	1	
<b>Тема 3.3.</b> Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	Законодательство ЕврАзЭС и таможенного союза. ГОСТ и ГОСТ Р. СанПиН. СТО, ТУ и ТИ.		2
	Технический регламент на продукцию.		3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Экологические проблемы хлебопекарного производства. (подготовка сообщений)	2	
<b>Всего:</b>		<b>53</b>	

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.

ОИ-3 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, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-

5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206780>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### Дополнительные источники:

ДИ 1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/508834>.

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.

ДИ 2. Нутриентное поведение человека : монография / О. В. Буюклинская, Л. А. Заросликова, О. Г. Струсовская, И. А. Хлопина ; под редакцией А. Н. Плакуева, А. Л. Санникова. — Архангельск : СГМУ, 2013. — 213 с. — ISBN 978-5-91702-124-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185501>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### Интернет-источники:

И-Р 1. ЭБС «Book.ru» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://www.book.ru/>— Дата обращения: 18.02.2022. — Заглавие с экрана

И-Р 2. ЭБС «Лань» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>— Дата обращения: 18.02.2022. — 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	<b>Тема 1.2.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов: «Сдобные хлебобулочные изделия» и готовят по ним выступления
2	<b>Тема 1.4.</b> Способы приготовления хлебобулочных изделий.	Урок - презентация	Подготовить презентацию на тему: «Способы приготовления хлеба из пшеничной муки».
3	<b>Тема 2.1.</b> История	Урок -	Подготовить презентацию на тему:

	возникновения макаронных изделий.	презентация	«Виды макаронных изделий»
4	<b>Тема 2.2.</b> История возникновения кондитерских изделий.	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
5	<b>Раздел 3.</b> <b>Хлебопекарная отрасль в XXI веке</b>	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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> -ориентироваться в современной тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании других видов текущего контроля.
<b>Знания:</b> – 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
-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.
-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

<b>Код и содержание общих компетенций</b>	<b>Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)</b>
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.
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.

<b>Код и содержание общих компетенций</b>	<b>Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)</b>
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.
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**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> возникновение мукомольного производства;	<b>Темы:</b> Развитие хлебопекарной отрасли	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
<b>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать экологические проблемы хлебопекарного производства	<b>Темы:</b> Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
<b>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья</b>		
<b>Умения:</b> уметь	<b>Темы:</b> Технологии	Оценка результатов



<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p><b>Знания:</b> знать способы приготовления замороженных полуфабрикатов</p>	<p>приготовления хлебобулочных изделий с удлиненным сроком хранения.</p> <p>Мероприятия по снижению микробиологической загрязненности изделий.</p>	<p>деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<b>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке</b>		
<p><b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p><b>Знания:</b> знать способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; способы приготовления замороженных полуфабрикатов; возникновение мукомольного производства</p>	<p><b>Темы:</b> 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>
<b>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</b>		
<p><b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p><b>Знания:</b> знать экологические проблемы хлебопекарного производства</p>	<p><b>Темы:</b> 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>
<b>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</b>		
<p><b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях</p>	<p><b>Темы:</b> Способы приготовления хлебобулочных изделий.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном</p>

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
пирожных; классификацию и ассортимент сахарных кондитерских изделий		
<b>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать историю возникновения шоколада, зефира, мармелада; классификацию и ассортимент сахарных кондитерских изделий	<b>Темы:</b> История возникновения кондитерских изделий. История возникновения шоколада, зефира, мармелада.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
<b>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать отделочные полуфабрикаты для производства тортов и пирожных	<b>Темы:</b> История возникновения кондитерских изделий. История возникновения мучных кондитерских изделий на Руси.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
<b>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать экологические проблемы хлебопекарного производства	<b>Темы:</b> Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
<b>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при</b>		

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>производстве различных видов макаронных изделий</b>		
<p><b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p><b>Знания:</b> знать характеристику и ассортимент макаронных; историю возникновения макаронных</p>	<p><b>Темы:</b> История возникновения макаронных изделий.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<b>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий</b>		
<p><b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p><b>Знания:</b> знать характеристику и ассортимент макаронных; историю возникновения макаронных</p>	<p><b>Темы:</b> История возникновения макаронных изделий.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<b>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</b>		
<p><b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире</p> <p><b>Знания:</b> знать характеристику и ассортимент макаронных; историю возникновения макаронных</p>	<p><b>Темы:</b> История возникновения макаронных изделий.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<b>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</b>		
<p><b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях</p>	<p><b>Темы:</b> Тенденции развития ассортимента хлебопекарной</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном</p>

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> 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>промышленности. Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли. Развитие хлебопекарной отрасли</p>	<p>опросе, тестировании и других видов текущего контроля.</p>
<b>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями</b>		
<p><b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> 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><b>Темы:</b> 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>
<b>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива</b>		
<p><b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать экологические проблемы</p>	<p><b>Темы:</b> 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>

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
хлебопекарного производства; пищевую ценность хлеба и пути ее повышения		
<b>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать экологические проблемы хлебопекарного производства; пищевую ценность хлеба и пути ее повышения	<b>Темы:</b> Тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности. Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе и других видов текущего контроля.
<b>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать экологические проблемы хлебопекарного производства	<b>Темы:</b> Тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности. Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
<b>ПК 6.1. Подготавливать и дозировать сырье</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; способы приготовления замороженных полуфабрикатов; возникновение	<b>Темы:</b> История возникновения хлеба на Руси. Способы приготовления хлебобулочных изделий. История возникновения хлеба бородинского. Диетические хлебобулочные изделия. Хлебобулочные изделия с удлиненным сроком хранения. История возникновения	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
мукомольного производства; национальные виды хлебобулочных изделий;	кондитерских изделий.	
<b>ПК 6.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; способы приготовления замороженных полуфабрикатов	<b>Темы:</b> Способы приготовления хлебобулочных изделий.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
<b>ПК 6.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать способы приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки; способы приготовления замороженных полуфабрикатов	<b>Темы:</b> Способы приготовления хлебобулочных изделий.	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.
<b>ПК 6.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста</b>		
<b>Умения:</b> уметь ориентироваться в современных тенденциях развития хлебопекарной промышленности России и мире <b>Знания:</b> знать экологические проблемы хлебопекарного производства	<b>Темы:</b> Тенденции развития ассортимента хлебопекарной промышленности. Актуальные вопросы технического регулирования хлебопекарной отрасли	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, тестировании и других видов текущего контроля.

