

ПРОГРАММНО-УЧЕБНЫЙ МОДУЛЬ

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИКАНТНЫХ КУЛИНАРНЫХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Программно-учебный модуль (ПУМ) создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело» из списка ТОП-50.

В состав ПУМ входят:

- **теоретические материалы**, необходимые для освоения профессионального навыка по компетенции «Хлебопечение»;
- **контрольно-оценочные средства**: 42 задания, позволяющих организовать пошаговый и итоговый контроль знаний с визуализацией результата и разнообразить учебный процесс.

ПУМ входит в составе комплекта «Хлебопечение» в Перечень рекомендованных федеральным государственным бюджетным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») учебных электронных изданий по профессиям и специальностям среднего профессионального образования (www.firo.ru).

Материалы для ПУМ

Е. А. Якушева – преподаватель специальных дисциплин ОБПОУ «Курский государственный техникум технологий и сервиса».

Экспертиза материалов ПУМ

Ж. В. Косинова – заместитель директора, преподаватель ОБПОУ «Курский государственный техникум технологий и сервиса», эксперт чемпионатов по стандартам WorldSkills Russia в рамках региона.

Версия 1.1.0.0

© «Академия-Медиа», 2018

© Издательский центр «Академия», 2018

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2018