

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

для профессии 19.01.04 Пекарь  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – естественно-научный

Казань

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская



« 3 сентября 2021 г. »



Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Международный колледж сервиса г. Казань, Республика Татарстан.


Разработчик:

Сидорова Л.Р., Гайнетдинова Л.А. преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории  

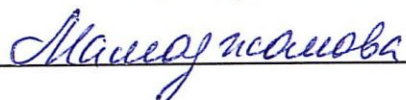

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 3 сентября 2021 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий

 Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА»

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД: «Приготовление теста» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Приготовить и дозировать сырьё

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по специальности 19.01.04 Пекарь.

На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

– хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

– приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

– обслуживания оборудования для приготовления теста;

*уметь:*

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания

*знать:*

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 252 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

лабораторных и практических занятий обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов

Включая учебную практику обучающегося – 72 часа;

производственную практику - 108 часов

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, которые приведены в таблице 1.

Таблица 1- Виды профессиональных и общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Приготовить и дозировать сырьё
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.02

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лаборатор. работы и практические занятия, час			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.	Приготовить и дозировать сырьё	18	6		4	6	
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	70	30	20	10	30	
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	78	32	20	16	30	
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста	16	4	-	4	6	
	Производственная практика	108					108
	Всего	288	72	40	36	72	108



### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА</b>				
<b>Раздел 1. Выполнение работы по приготовлению и дозировки сырья</b>				
<b>МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</b>				
<i>Содержание учебного материала</i>		14		
	1	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	2	2
	2	Классификация оборудования: технологического, измерительного, вспомогательного. Инвентарь, приспособления	2	2
	3	Характеристика сырья, требования к качеству сырья, правила хранения сырья, подготовка сырья к пуску в производство	2	2
	<i>Самостоятельная работа раздела №1</i>		8	
	1. Характеристика мини-пекарней		3	3
	2. Характеристика сырья для приготовления хлеба		3	3
	3. Характеристика сырья для приготовления хлебобулочных изделий		2	3
<b>Учебная практика</b>		6		
1. Подготовка сырья к пуску в производство		6	3	
<b>Раздел 2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</b>		40		
<i>Содержание учебного материала</i>		10		
	1	Современные технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий и полуфабрикаты из него	2	2
	2	Способы замеса и приготовление ржаного, пшеничного теста.	2	2
	3	Способы замеса и приготовление теста для	2	2

	сдобных хлебобулочных изделий.		
4	Способы замеса и приготовления теста для бараночных изделий	2	2
5	Способы замеса и приготовления теста для сухарных изделий	2	2
<i>Лабораторная работа № 1,2,3,4,5</i>		16	
1.	Приготовление ржаного теста	2 2	3
2.	Приготовление пшеничного теста	2 2	3
3.	Приготовление теста для сдобных хлебобулочных изделий	2 2	3
4.	Приготовление теста для бараночных изделий	2	3
5.	Приготовление теста для сухарных изделий	2	3
<i>Практическая работа №1,2</i>		4	3
Расчет сырья для замеса сдобного теста		2	3
Расчет сырья для замеса бараночного		2	3
<i>Самостоятельная работа раздела №2</i>		10	
	1.Характеристика заквасок	2	3
	2.Приготовление заквасок	2	3
	3.Методы контроля производства дрожжей	2	3
	4.Способы активации дрожжей	2	3
	5.Приготовление диких дрожжей		
Учебная практика		30	
1.	Способы замеса и образования теста	6	3
2.	Приготовление опары, закваски для различных видов теста	6	3
3.	Способы замеса и приготовление ржаного теста.	6	3
4.	Способы замеса и приготовление пшеничного теста.	6	3
5.	Способы замеса и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий.	6	3
<b>Раздел 3. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий</b>			
<b>МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</b>			
<i>Содержание учебного материала</i>		12	
1	Технология приготовления песочного, сдобного пресного теста	2	2
2	Технология приготовления пряничного теста	2	2

	3	Технология приготовления воздушного, миндального теста	2	2
	4	Технология приготовления бисквитного, масляно-бисквитного теста	2	2
	5	Технология приготовления заварного теста	2	2
	6	Технология приготовления слоеного теста	2	2
	<i>Лабораторная работа №6,7,8,9,10,11,12</i>		20	
	6	Приготовление песочного пресного теста	4	3
	7	Приготовление сдобного пресного теста	4	3
	8	Приготовление пряничного теста	4	3
	9	Приготовление воздушного, миндального теста	2	3
	10	Приготовление бисквитного, масляно-бисквитного теста	2	3
	11	Приготовление заварного теста	2	3
	12	Приготовление слоеного теста	2	3
	<i>Самостоятельная работа раздела №3</i>		14	
	1	Оборудование для приема, хранения сыпучего и жидкого сырья.	1	3
	2	Машины и механизмы для просеивания муки. Оборудование для измельчения.	1	3
	3	Оборудование для смешивания сырья	2	3
	4	Технология приготовления песочного, сдобного пресного теста	2	3
	5	Технология приготовления пряничного теста	2	3
	6	Технология приготовления воздушного, миндального теста	2	3
	7	Технология приготовления бисквитного, масляно-бисквитного теста	2	3
	8	Технология приготовления заварного теста	1	3
	9	Технология приготовления слоеного теста	1	3
	Учебная практика		30	
	1	Приготовление песочного пресного и сдобного теста	6	3
	2	Приготовление пряничного теста	6	3
	3	Приготовление воздушного, миндального теста	6	3
	4	Приготовление бисквитного, масляно-	6	3

		бисквитного теста		
	5	Приготовление заварного, слоеного теста	6	3
Раздел 4. Обслуживать оборудование для приготовления теста			8	
		<i>Содержание учебного материала</i>	4	
	1	Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации тестомесильных машин.	2	2
	2	Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации тестораскаточных машин.	2	2
	<i>Самостоятельная работа раздела №4</i>		4	
		1.Устройство, принцип действия оборудования для приготовления теста	2	3
		2.Правила эксплуатации оборудования для приготовления теста	2	3
	Учебная практика		6	
	1	Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на оборудовании хлебопекарного производства.	6	3
Производственная практика			108	3
1	Характеристика сырья, требования к качеству сырья, правила хранения сырья, подготовка сырья к пуску в производство		6	
2	Способы замеса и образования теста		6	
3	Приготовление опары, для различных видов теста		6	
4	Приготовление закваски для различных видов теста		6	
5	Способы замеса и приготовление ржаного теста.		6	
6	Способы замеса и приготовление пшеничного теста.		6	
7	Способы замеса и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий.		6	
8	Приготовление песочного пресного теста		6	
9	Приготовление сдобного теста		6	
10	Приготовление пряничного теста		6	
11	Приготовление воздушного теста		6	
12	Приготовление миндального теста		6	
13	Приготовление бисквитного теста		6	
14	Приготовление масляно-бисквитного теста		6	
15	Приготовление заварного теста		6	
16	Приготовление слоеного теста		6	
17	Назначение инвентаря, инструментария, посуды при		6	

	работе в хлебопекарном производстве.		
18	Назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на оборудовании хлебопекарного производства. Д.Зачёт	6	
	Квалификационный экзамен		
	Всего	288	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: кабинет кулинарии, лаборатории: 1–я лаборатория подготовки поваров, 2-я лаборатория подготовки кондитеров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: столы ученические, стулья ученические, книжные шкафы, шкаф для плакатов.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска с проектором, принтер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовке повара: производственные столы, электронные весы, разделочные доски, поварские ножи, производственные раковины для мытья продуктов, электрическая плита с духовкой (4 – х. конформная), печь конвекционная электрическая настольная со стойкой передвижной (Impinger 07-1222-10000-285), электрический куттер Robot, тестомесильная машина, шкаф холодильный - к 41094 (В М 7 R L N T), шкаф холодильный - к 41880 (Ce N 211), электрическая мясорубка (ТС 12 Е), слайсер электрический (0,16 квт) (CELM 6), электрическая гриль (4 квт.) (CEL 2/0), электрическая овощерезка (0,5 квт) (CL 3 ДА), электрическая фритюрница, весы напольные электронные, конвекционная печь (FCE 6).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории по подготовке пекаря: производственные столы с деревянным покрытием, электронные весы, поварские ножи, производственные раковины.

Холодильный шкаф конвекционный GPM 6 08POPO65595 / холодильник стол трех делений TGPM3, печь конвекционная электрическая кондитерская 5 лотков (FEP050| Pr9853711).

Печь конвекционная электрическая настольная со стойкой передвижной (Impinger 07-1222-10000-285 (6 кВт)), шкаф расстоечный 10 противней (SFRU3FP42 0861364| 0861364), печь электрическая модульного типа, блинница электрическая 1 поверхность. Блинница электрическая 2 поверхности, электрическая плита 4-х конформная. Стеллаж поверхность нержавеющей, тестомесильная машина (миксер) планетарная настольная, шкаф электрический холодильник, овоскоп, машина т/м спиральная 2-х скоростная, миксер планетарный с 3-ми насадками, миксер настольный, электрическая фритюрница, электрическая мясорубка с теркой для сыра с насадкой из чугуна, микроволновка, весы настольные электронные, конвекционная печь (FCE 6), электрический шкаф с пароувлажнением (FEN 610), шкаф расстоечный (SFPI), шкаф расстоечный SFY (FEM 610), электрическая фритюрница (265436)

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384 с.

2. Драгилев А. И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010. – 272 с.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010. – 256 с.

5. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 6-е изд. стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. – 480 с.

6. Ковалев Н.И, Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: учебник для технол. отделений техникумов общественного питания и сов. торговли. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 1983. – 304 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия», 2010. – 184 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер; – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 272 с.

9. Мармурзина Л.В. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2012. – 285 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2008. – 432 с.

#### Дополнительные источники:

1. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
2. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. - 160 с.
3. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
4. Татарская Л.Л. Анфимова Н.А Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования.. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.-112 с.
5. Хохлов Р.В. Тепловое оборудование - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 164 с.
6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования.– М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.
7. Шумилкина М.Н., Дроздова Н,В. Кондитер: практические работы. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 190 с.

#### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Размножение и выращивание дрожжей» является освоение учебной практики для получения первичных технологических навыков в рамках профессионального модуля.

Данный модуль изучается после изучения следующих дисциплин или вместе с «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности».



#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих, обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация образовательной программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: имеющий среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Приготовить и дозировать сырьё	<p>Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p> <p>Определение основных признаков доброкачественности сырья Органолептические показатели качества</p> <p>Подготовка к использованию</p> <p>Выполнение работ по взвешиванию, растворению, дозированию необходимого сырья</p> <p>Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)</p>	Тест, Решение задач по расчету сырья, Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Качество сырья оценено по органолептическим показателям</p> <p>Выполнение работ по замесу теста, согласно рецептуре и технологическим инструкциям</p> <p>Готовность теста определена верно</p> <p>Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)</p>	Тест, Проверка усвоения практических умений (проверочные работы), Решение задач по расчету сырья,

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тест, Решение задач по расчету сырья, Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Определение основных признаков доброкачественности сырья для приготовления опары, закваски, теста	
	Выполнение работ по замесу опары, теста согласно рецептуре и технологическим инструкциям	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (знание назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест, Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Обслуживание мукосея проведено, верно	
	Обслуживание тестомесильной машины проведено, верно	
	Обслуживание тестораскаточной машины проведено верно	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; Оценка эффективности и качества выполнения;	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач, осуществление коррекции собственной деятельности и ответственности за свою работу	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний	

