

**к ООП по профессии  
19.01.04 Пекарь**

**Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя  
образовательной организации  
№250-од от 16 июня 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

г. о. Электросталь, 2022 г.

**РАССМОТРЕНО:**

ПЦК профессионального цикла

по профессии 19.01.04 Пекарь

Протокол № 12

«14» июня 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Савельева А.В./

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04.Пекарь утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 02 августа 2013.

2. Учебного плана по специальности профессии 19.01.04. Пекарь, утвержденного «16» июня 2022 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Сидорова Ольга Владимировна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 с ФГОС по профессии (профессиям) СПО.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

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 в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере общественного питания, при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

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

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

**иметь практический опыт:**

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;

**уметь:**

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- 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 рецептур;
- 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. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля «Приготовление теста» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
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 ее 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать **личностными результатами**:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически	ЛР 2

активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»</b>	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30

**В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:**

Код ЛР	Умения	Знания
ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30	пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; 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;	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 рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ. 02. «Приготовление теста»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов ( <i>макс. учебная нагрузка и практики</i> )	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		<i>Практика</i>		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	<i>Производственная, часов</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК – 2.1, 2.2, 2.3, 2.4	ПМ. 02. «Приготовление теста»	376	124	33	62	180	
	Производственная практика, часов	72					72
	Промежуточная аттестация	18					
	<i>Всего:</i>	456	124	33	62	180	72



## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02«Приготовление теста»

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	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>МДК 02.01 «Технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий»</b>		<b>116</b>	ЛР 1-12;
<b>Тема 1.1. Сырье хлебопекарного производства</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Виды сырья хлебопекарного производства. Классификация хлебных растений. Зерновые, крупяные, бобовые, масличные и эфиромасличные культуры. Строение и химический состав зерна пшеницы и ржи. Качественная оценка зерна. Виды помолов муки. Виды, типы и сорта муки. Химический состав и хлебопекарные свойства пшеничной муки. Химический состав и хлебопекарные свойства ржаной муки. Стандарты и нормы, определяющие качество различных сортов муки. Дрожжи: химический состав и показатели качества. Разрыхлители. Вода. Пищевая поваренная соль. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Правила взаимозаменяемости сырья.</p>	<b>31</b>	ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
	<p><b>Практическая работа</b></p> <p>«Качественная оценка зерна пшеницы»            «Качественная оценка зерна ржи»            «Определение хлебопекарных свойств муки»            «Качественная оценка пшеничной муки»            «Качественная оценка ржаной муки»            «Определение качества дрожжей»            «Органолептическая оценка яиц куриных»            «Органолептическая оценка молока и молочных продуктов»</p>	<b>9</b>	

	«Органолептическая оценка качества плодово-ягодных продуктов»		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Заполнение таблицы «Витаминно-минеральные смеси». Оформление рефератов на тему «Сырье хлебопекарного производства».	<b>14</b>	
<b>Тема 1.2. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>		
	Последовательность и назначение отдельных технологических операций. Общие сведения о хлебопекарных предприятиях.	6	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
	<b>Практическая работа</b> «Составление технологической схемы производства хлебобулочных изделий» «Составление аппаратурно-технологической схемы производства хлебобулочных изделий в пекарне малой мощности»	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к практическим работам. Оформление докладов и презентаций «Основные этапы приготовления хлебобулочных изделий».	8	
<b>Содержание</b>			
<b>Тема 1.3. Прием, хранение и подготовка сырья к производству</b>	Прием основного и дополнительного сырья. Хранение муки. Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки. Порча муки. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки. Хранение и подготовка соли, дрожжей и дополнительного сырья.	8	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
	<b>Практическая работа</b> «Хранение основного и дополнительного сырья»	2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к практической работе. Оформление реферата на тему «Прием и хранение сырья»	8	
<b>Тема 1.4. Приготовление теста для хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	13	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20,
	Понятие о рецептуре. Расчет производственных рецептур. Дозирование сырья.		

	Замес и образование теста. Брожение теста. Приготовление заварок, жидких дрожжей. Приготовление пшеничного теста разными способами. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки. Определение готовности теста. Организация производства в тестоприготовительном отделении.		ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
	<b>Практическая работа</b> «Расчет производственной рецептуры при периодическом способе приготовления теста» «Расчет производственной рецептуры при непрерывном приготовлении теста» «Приготовление заварок» «Приготовление жидких дрожжей» «Приготовление густой опары» «Приготовление жидкой опары»	4	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Подготовка к лабораторным и практическим работам. Оформление докладов и презентаций на тему «Приготовление теста»	9	

<b>Дифференцированный зачет</b>	Проверка знаний учащихся по тестам программы.	1	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Техника безопасности. Санитарные требования к тестоприготовительному отделению. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов и тестомесильными машинами. Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста. Приготовление и применение заварок. Приготовление жидких дрожжей. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста.		180	

<b>МДК 02.02 «Технологии приготовления теста для мучных кондитерских изделий»</b>		<b>47</b>	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
<b>Тема 2.1. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству</b>	<b>Содержание</b>	9	
	Виды кондитерского сырья. Требования к основному и вспомогательному сырью. Качественная оценка кондитерского сырья. Подготовка сырья к производству.		
	<b>Практическая работа</b> «Определение качества свежих плодов» «Определение видов пищевых добавок» «Определение качества желирующих веществ и загустителей»	3	
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы. Заполнение таблицы «Пряности, вкусовые продукты». Оформление рефератов на тему «Сырье кондитерского производства».	4	
<b>Тема 2.2. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	12	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
	Виды теста. Замешивание теста. Способы разрыхления теста. Способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление дрожжевого слоеного теста. Приготовление сдобного пресного теста. Приготовление пряничного теста. Приготовление песочного теста. Приготовление заварного теста. Приготовление бисквитного теста. Приготовление слоеного теста.	26	

	<p><b>Практическая работа</b>          «Составление технологических схем приготовления дрожжевого опарного и безопарного теста»          «Составление технологической схемы приготовления дрожжевого слоеного теста»          «Составление технологических схем приготовления сырцового и заварного пряничного теста»          «Составление технологических схем приготовления песочного и заварного теста»          «Составление технологических схем приготовления бисквитного теста»          «Составление технологической схемы приготовления слоеного теста»</p>	9	
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; составление кратких конспектов; подготовка ответов на вопросы.          Подготовка к практическим и лабораторным работам.          Оформление докладов и презентаций «Основные этапы приготовления мучных кондитерских изделий».          Оформление проектов «Приготовление теста для мучных кондитерских изделий»</p>	19	

<b>Дифференцированный зачет</b>	Проверка знаний учащихся по итоговым тестам программы.	1	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Техника безопасности. Санитарные требования к тестоприготовительному отделению. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов и тестомесильными машинами. Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста. Приготовление дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий. Приготовление бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста.		72	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий»; Мастерской «Учебная пекарня».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

Посадочные места по количеству обучающихся;

Рабочее место преподавателя;

Комплект учебно-методической документации;

Комплект учебной литературы;

Наглядные пособия, плакаты, муляжи.

Технические средства обучения:

Компьютер с лицензионным программным обеспечением;

Сканер;

Телевизор;

Видеопроектор.

Оборудование и инвентарь учебной мастерской:

Просеиватель муки;

Тестомесильная машина;

Миксеры;

Расстоечный шкаф;

Печь ротационная;

Дозатор;

В процессе освоения рабочей программы студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по физике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

С целью повышения эффективности образовательного процесса в ходе освоения рабочей программы применяются электронно – образовательные ресурсы (ЭОР), в виде сетевых ЭОР, ЭОР на локальных носителях, онлайн- курсов, ЭУМК и т.п.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

##### Основные источники:

- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2021.
- Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2020
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2017.- 160с.
- Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2019.

##### Дополнительные источники:

- Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
- Хромеенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2000.
- Отечественные журналы:
- «Питание и общество»;
- «Приятного аппетита»;
- «Общественное питание»;
- «Гастроном».

Кулинарные сайты интернета.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>– взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> <li>– оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>– оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>– определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</li> <li>– определять различными методами готовность теста в процессе созревания</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация</p>
<b>Знания</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристики сырья и требования к его качеству;</li> <li>– правила хранения сырья;</li> <li>– правила подготовки сырья к пуску в производство;</li> <li>– способы активации прессованных сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</li> <li>– способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>– способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>– рецептуры приготовления кексов мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</li> <li>– методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>– методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>– структуру и физические свойства различных видов теста;</li> <li>– сущность процессов созревания теста;</li> <li>– правила работы на тестоприготовительном оборудовании</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>– оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.</p>	<p>Выполняет работу по хранению сырья. Проводит органолептическую оценку качества сырья. Подготавливает сырье для приготовления различных видов теста. Выполняет работу по взвешиванию, растворению и дозированию необходимого сырья. Регулирует дозирующее оборудование в зависимости от рецептур.</p>	<p>Текущий контроль Тематический контроль Практический контроль Устный контроль Письменный контроль Тестовый контроль Самоконтроль Взаимоконтроль обучающихся при работе в паре и малых группах Наблюдение и оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка материалов самостоятельной работы, отчетов по практике</p>
<p>ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p>	<p>Пользуется производственными рецептурами и технологическими инструкциями. Выполняет работу по приготовлению различных видов теста. Готовит тесто различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Определяет различными методами готовность теста в процессе созревания.</p>	<p>Текущий контроль Тематический контроль Практический контроль Устный контроль Письменный контроль Тестовый контроль Самоконтроль Взаимоконтроль обучающихся при работе в паре и малых группах Наблюдение и оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка материалов самостоятельной работы, отчетов по практике</p>
<p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении</p>	<p>Активирует прессованные и сухие дрожжи различными способами. Выполняет работу по приготовлению опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой. Определяет готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. Оценивает качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.</p>	<p>Текущий контроль Тематический контроль Практический контроль Устный контроль Письменный контроль Тестовый контроль Самоконтроль Взаимоконтроль обучающихся при работе в паре и малых группах Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля Экспертная оценка материалов самостоятельной работы, отчетов по практике</p>



ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Производит техническое обслуживание оборудования для приготовления теста. Выполняет требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе по приготовлению теста на тестоприготовительном оборудовании.	Текущий контроль Тематический контроль Практический контроль Устный контроль Письменный контроль Тестовый контроль Самоконтроль Взаимоконтроль обучающихся при работе в паре и малых группах Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения модуля Экспертная оценка материалов самостоятельной работы, отчетов по практике

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- сознательное отношение к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	Текущий контроль  Практический контроль.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- использование современных научных методов и способов решения профессиональных управленческих задач; - составление плана работы на краткосрочный и среднесрочный периоды;	Устный контроль.  Комбинированный контроль. Письменный контроль.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- способность анализировать и оценивать ситуацию; - принятие управленческого решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способность нести за них персональную ответственность;	Тестовый контроль.  Наблюдение.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- соответствие информации, полученной в процессе поиска для принятия эффективного управленческого решения в стандартной и нестандартной	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

	ситуации и для личностного развития;	процессе освоения профессионального модуля.  Экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения модуля.  Комплексный экзамен по модулю.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- использование ИКТ для совершенствования управления людьми, извлечения и реализации новой информации, применения ее в управленческой деятельности;	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- распределение обязанностей внутри трудового коллектива; - выстраивание доброжелательных отношений с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешение конфликтных ситуаций;	

<i>Личностные результаты</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30	- Правильность выбора способов решения задач; - результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации; - умение формулировать и объяснять основные законы, правила; - обобщение и систематизирование; - умение сравнивать, обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы; - развивать творческие способности.	-Выполнение самостоятельных и контрольных работ; -выполнение упражнений, домашних заданий; - текущий контроль в форме: устного опроса, защиты практических заданий, творческих работ, индивидуальных и групповых заданий; - выполнение практических работ; - проведение тестирования.