

**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.04 ТЕХНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

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.04 Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий 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 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	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ТЕХНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.04 Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанная в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Размножение и выращивание дрожжей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Программа профессионального модуля ПМ.04 Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий разработана с учетом компетенции WSR «Хлебопечение», профессионального стандарта по профессии «Пекарь», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н.

1.2. Место профессионального модуля в структуре

Профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл по профессии 19.01.04 «Пекарь».

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

выполнения работ по производству дрожжей.

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;

- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.04 Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
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:**

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
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
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»</p>	
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	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Коды профессиональных компетенций	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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК – 4.1-4.6	МДК.04.01 Технологии выпекания теста, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.	67	67	20	22		
ПК – 4.1-4.6	МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.	308	92	20	31	216	
	Производственная практика, часов	216					216
	Промежуточная аттестация	18					
	<i>Всего:</i>	<i>609</i>	<i>159</i>	<i>40</i>	<i>53</i>	<i>216</i>	<i>216</i>

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Коды личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК 04.01 Технологии выпекания теста, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.		67	
Тема 1.1. Оборудование для выпекания изделий	Содержание		ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
	<p>Организация работы в пекарном отделении. Санитарное содержание рабочих мест в пекарном отделении. Классификация оборудования для выпекания хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Хлебопекарные печи, правила эксплуатации. Режимы выпечки хлеба хлебобулочных изделий.</p> <p>Технологическая характеристика зоны увлажнения. Значение конденсации пара. Принцип действия. Безопасные условия работы.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия ротационных и туннельных 2 печей различных видов.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия тупиковых конвейерных 2 печей различных видов.</p>	6	
	<p>Практическая работа</p> <p>Организация рабочего места с соблюдением санитарно-гигиенических требований при термической обработке теста.</p> <p>Изучить принцип работы оборудования хлебобулочных изделий.</p> <p>Изучить принцип работы оборудования для выпекания бараночных изделий, сушки и сухарных изделий.</p>	4	

	<p>Самостоятельная работа Составить сообщение на тему: Техника безопасности в хлебопекарном производстве» - Составить презентацию «Современные виды оборудования пекарни»</p>	4	
Тема 1.2 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	<p>Содержание Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Упек, его зависимость от различных факторов. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки формового и подового хлеба ржаного хлеба. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Организация производства в пекарном отделении. Особенности выпечки пшеничного хлеба. Технологический процесс выпечки слоёных изделий из замороженного теста. Размораживание (дефростация), выпечка. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Хлебопекарные формы для выпечки хлеба. Особенности выпечки хлеба и батонов.приёмы посадки полуфабрикатов в печь. Особенности выпечки булочных изделий. Санитарное содержание рабочих мест у печей. Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных. Особенности выпечки национальных видов хлеба: французский багет, итальянская чиабатта, мексиканская тортилья, кавказский лаваш.</p>	8	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
	<p>Практическая работа Определение выхода готовой продукции, рассчитывать упек и усушку. Оценивание качества выпеченных изделий показателям. Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. Освоение особенностей выпечки изделий из замороженного теста.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа - Подготовить реферат на тему: Типовой проект пекарни. - Решение задач на упёк и припёк.</p>	10	
Тема 1.3 Выпечка бараночных изделий, сушки и сухарных изделий	<p>Содержание Технологический процесс выпекания бараночных изделий. Режимы выпечки бараночных и мучных кондитерских изделий. Экспертиза качества бараночных изделий.</p>	6	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30

	<p>Условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; Технологический процесс выпекания полуфабрикатов в печь. Экспертиза качества бараночных изделий. Особенности выпекания изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета выхода готовой продукции; Методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; Технологический процесс выпекания бубликов сдобных сухарных изделий</p>		
	<p>Практическая работа Изучение устройства и принципа работы печей шкафного типа и ротационных печей. Решение задач на упёк бараночных и сухарных изделий Решение задач на припёк и выход бараночных и сухарных изделий.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа Составить сообщение на тему: Термическая обработка сдобных изделий – сухари, сушки, бублики и баранки. Решение задач на упёк и припёк батонов, бубликов, сушек и сухарей.</p>	8	
<p>МДК 4.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.</p>		99	
<p>Тема 2.1 Особенности выпечки мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p>	<p>Содержание Тепловая обработка мучных изделий. Особенности выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста. Технологический процесс выпечки изделий из песочного, пресного сдобного, бисквитного теста. Технологический процесс выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; изделий из слоеного и заварного теста.</p>	18	<p>ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30</p>

	<p>Практическая работа Решение задач на упёк, припёк и выход мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Выпекание и отделка булочек, кулебяк, пирогов, расстегаев, и изделий из песочного, бисквитного, заварного и слоёного теста определение готовности изделий. Контролировать готовность изделий при выпечке. Разгружать печь.</p>	12	
Тема 2.2 Отделка мучных кондитерских изделий	<p>Содержание Безопасность труда при работе с оборудованием и инвентарём. Назначение отделки, разновидности отделки. Виды посыпок и украшения из них. Нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия. Украшения из сахарных мастик, марципана, шоколадной глазури и из карамели.</p>	23	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
	<p>Практическая работа Приготавливать отделочную крошку, помаду. Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Отработка навыков приготовления украшений из крема, желе, мастики, марципана, глазури и карамели.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка рефератов по теме «Способы отделки мучных кондитерских изделий»</p>	14 17	

<p>Учебная практика Виды работ: Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий Готовность хлебобулочных изделий Упек и усушка хлебобулочных изделий Приготовление изделий из дрожжевого безопарного и дрожжевого опарного теста Приготовление пирожных (бисквитные, нарезные с цукатами, помадой, кремом, песочные с кремом, слоеные, заварные). Торты бисквитно-кремовые, песочные, слоеные Дифференцированный зачет</p>	216	ЛР 1-12; ЛР 19, ЛР 20, ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30
---	-----	--

<p>Производственная практика Виды работ: Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки, хлеба Красносельского Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового (ржаного простого, Дарницкого, Российского). Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового (Бородинского, Дарницкого, Российского). Посадка тестовых заготовок и выпечка булочных изделий (батонов и плетеных изделий). Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных и бараночных изделий. Приготовление теста и изделия из него (безопарного, бездрожжевого, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного). Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных Приготовление тортов (бисквитных, песочных, слоеных). Приготовление пирожных(бисквитных, песочных, слоеных заварных, воздушных, крошковых). Дифференцированный зачет</p>	216	
ИТОГО:	591	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Плакаты;

Стенды;

Схемы;

Справочные таблицы;

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий

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:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2019 - 304 с. Гриф Минобр.

Дополнительная литература:

1 Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2018 – 480 с.

2 Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2019

3 Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2017 – 72 с.

4 Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2017

5 Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.- СПб.: ГИОРД, 2017

6 Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2019

7 Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2019

8 Рабочий адаптированный учебник по дисциплине Технология и организация хлебопекарного производства [Текст] / Г. П. Исаева. - Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический техникум".

9 Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2018

10 Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2019

11 Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2018

12 Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2019

Интернет – ресурсы:

www.humanities.edu.ru

Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в образовании»

<http://www.ict.edu.ru>

Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
 Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
 «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
 Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
 Журнал «Зерно» - <http://www.zerno.sandy.ru/>
 Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>

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
Умения	
<ul style="list-style-type: none"> - определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; -загружать полуфабрикаты в печь; -контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; -определять готовность изделий при выпечке; -разгружать печь; -определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; -выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -приготавливать отделочную крошку, помаду; -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для <p>Внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>Оценки результатов. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Практические работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.
Знания	
<ul style="list-style-type: none"> -методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; -режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; -условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; -ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; -приемы посадки полуфабрикатов в печь; -методы расчета упека, усушки хлебных изделий; 	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа.</p> <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части.)</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Оценки результатов тестирования</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов,</p>

<p>-методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>-методы определения готовности изделий при выпечке;</p> <p>-правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</p> <p>-нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p>	<p>точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования. <p>Оценки результатов: Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных Ответов.</p> <p>Практические работы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - способность нести ответственную за результаты своей деятельности - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.
---	---

<p>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p> <p>сушки сухарных изделий;</p> <p>выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</p> <p>выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</p> <p>наладки и регулирования режима работы печи</p>	<p>оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>

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 общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Обучающийся проявляет интерес к своей будущей профессии и понимает ее социальную значимость.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обучающийся умеет рационально организовывать свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели	
ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Обучающийся осознает и оценивает результаты своей работы	
ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Обучающийся умело использует справочную литературу, ресурсы Интернет	
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обучающийся владеет компьютером и извлекает необходимую информацию из Интернет ресурсов.	
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Обучающийся владеет техникой делового общения	

<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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.