


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение
к программе ПО и СПА по профессиям
16472 Пекарь. 12882 Комплектовщик товаров.
18103 Садовник. 19137 Тестовод

СОГЛАСОВАНО:

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»
О.Ю. Михайлова
20 20 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 «ПЕКАРЬ»

Тюмень 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» для обучающихся по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников общеобразовательных учреждений, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования) разработана в соответствии с учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, 12882 Комплектовщик товаров, 18103 Садовник, 19137 Тестовод, Профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Выпуск №51, утвержденный постановлением Минтруда России от 05.03.2004 г. № 30, Раздел ЕТКС «Хлебопекарно-макаронное производство» Пекарь 2-го разряд

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик:

Ковкова Ольга Алексеевна преподаватель первой квалификационной категории

Агапова Людмила Яковлевна преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»

Протокол № 9 от 30 апреля 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 «ПЕКАРЬ»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации (для выпускников общеобразовательных учреждений, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования) и обеспечивает получение соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

ПК 1.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

ПК 1.3 Выпечка хлебобулочных изделий

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения видом деятельности Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен: иметь практический опыт:

- ПО 1 – выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
- ПО 2 – сушки сухарных изделий
- ПО 3 – выпечки кексов, пряников, вафель, печенья
- ПО 4 – выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
- ПО 5 – наладки и регулирования режима работы печи

знать:

- З 1 – режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- З 2 – условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- З 3 – ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- З 4 – приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- З 5 – методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- З 6 – методы расчета выхода готовой продукции;
- З 7 – методы определения готовности изделий при выпечке;
- З 8 – правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- З 9 – нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

уметь:

- У 1 – определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- У 2 – загружать полуфабрикаты в печь;
- У 3 – контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- У 4 – определять готовность изделий при выпечке;
- У 5 – разгружать печь;
- У 6 – определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- У 7 – выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- У 8 – оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- У 9 – приготавливать отделочную крошку, помаду;
- У 10 – производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
- У 11 – методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее количество часов – 362 часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 362 часа, из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 182 часа;

учебная практика – 120 часов;

производственная практика – 60 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 «ПЕКАРЬ»

Код ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1 - ПК 1.3	ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	362	182	122	120	60
ПК 1.1	МДК 01.01 Организация рабочего места и охрана труда	36	36	24		
ПК 1.1 – ПК 1.3	МДК 01.02 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий	36	36	24		
ПК 1.1 – ПК 1.3	МДК 01.03 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	36	36	24		
ПК 1.1 – ПК 1.2	МДК 01.04 Технология упаковки и укладки готовой продукции	74	74	50		
	Учебная практика	120			120	
	Производственная практика	60				60

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01. Организация рабочего места и охрана труда		36	
Тема 1.1 Классификация основных типов организаций питания	Содержание	2	1
	Классификация основных типов организаций питания		
	Специализация организаций питания		
Тема 1.2 Классификация основных типов организаций питания	Содержание	2	1
	Классификация основных типов организаций питания		
	Специализация организаций питания		
Тема 1.3 Организация рабочего места пекаря	Содержание	2	2
	Основные понятия		
	Специализация		
	Рабочее место-часть производственного пространства или зона трудовой деятельности		
	Практические занятия		
Практическое занятие № 1. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности			
Тема 1.4 Оснащение рабочего места пекаря	Содержание	2	1
	Планирование и оснащение, исходя из особенностей труда		
	Типовой проект организации рабочего места		
	Принципы оснащённости рабочего места		
	Практические занятия		
Практическое занятие № 2. Ознакомление с типовыми решениями и рекомендациями по оснащению	2		
Тема 1.5 Планировка и	Содержание	2	1

оснащение рабочего места пекаря	Основное и вспомогательное оборудование		
	Задачи планировки рабочих мест		
	Эргономические требования к конструированию оснастки		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Расположение средств предметов труда пекаря		
Тема 1.6 Факторы проектирования рабочих мест пекаря. Механическое оборудование. Охрана труда	Содержание	2	2
	Цель внешней планировки рабочего места		
	Требования к рабочей зоне		
	Практические занятия	18	
	Практическое занятие № 4. Тепловое и холодильное оборудование	2	
	Практическое занятие № 5. Выполнение принципиальных схем дозированного оборудования	2	
	Практическое занятие № 6. Оборудование для нарезки хлеба, Т.Б.	2	
	Практическое занятие № 7. Тепловое оборудование. Безопасные приемы эксплуатации оборудования	2	
	Практическое занятие № 8. Тепловое оборудование. Безопасные приемы эксплуатации оборудования	2	
	Практическое занятие № 9-10. Жарочное оборудование. Безопасные приемы эксплуатации	4	
	Практическое занятие № 11. Сравнительная характеристика расстойных шкафов и посадчиков. Безопасные приемы эксплуатации оборудования	2	
	Практическое занятие № 12. Организация охраны труда на предприятии	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
МДК 01.02. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий		36	
Тема 2.1 Выпечка хлебобулочных изделий	Содержание	4	
	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке.	2	2
	Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке.		
	Упек, факторы на него влияющие. Режимы выпечки хлебобулочных изделий.	2	
	Определение готовности хлебобулочных изделий.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 1. Выпечка формового и подового хлебов из пшеничной муки и изделий из замороженного теста	2	

	Практическое занятие № 2. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Определение упека хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 3. Выпечка хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки и заварных видов хлеба и диетических хлебобулочных изделий. Определение упека хлебобулочных изделий	2	
Тема 2.2 Хлебопекарные печи	Содержание	2	2
	Эксплуатация хлебопекарных печей и правила техники безопасности		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 4. Эксплуатация хлебопекарных печей тупикового типа. Правила техники безопасности	2	
	Практическое занятие № 5. Устройство и принцип работы хлебопекарных печей	2	
	Практическое занятие № 6. Устройство и принцип работы хлебопекарных печей	2	
Тема 2.3. Выход хлебобулочных изделий	Содержание	2	2
	Нормы выхода хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на выход готовой продукции. Расчет фактического выхода хлеба, экономии и перерасхода муки		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 7. Расчет фактического выхода хлеба	2	
	Практическое занятие № 8. Расчет экономии и перерасхода муки	2	
	Практическое занятие № 9. Определение расхода муки	2	
Тема 2.4. Качество хлебобулочных изделий	Содержание	2	1
	Понятие качества хлеба и факторы его определяющие. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 10. Изучение нормативных документов	2	
	Практическое занятие № 11. Органолептическая оценка качества хлеба	2	
Тема 2.5. Бараночные и сухарные изделия	Содержание	2	2
	Технология приготовления бараночных изделий.		
	Технология приготовления сухарных изделий.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 12. Расчет рецептур на бараночные и сухарные изделия. Составление схемы производства		

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
МДК 01.03. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		36	
Тема 3.1. Выпечка основных выпеченных полуфабрикатов для приготовления тортов и пирожных	Содержание	4	2
	Особенности выпечки бисквитных полуфабрикатов	2	
	Особенности выпечки песочных полуфабрикатов,заварного полуфабриката		
	Особенности режима выпечки слоеного полуфабриката	2	
	Особенности режима выпечки воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов		
	Практические занятия	14	
	Практическое занятие № 1-2. Приготовление бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов	4	
	Практическое занятие № 3-5. Приготовление заварного и песочного полуфабрикатов	6	
	Практическое занятие № 6-7. Приготовление выпеченных заготовок из слоеного и воздушного теста	4	
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов для отделки кондитерских изделий	Содержание	2	2
	Приготовление сиропов и помады для отделки кондитерских изделий		
	Приготовление различных видов посыпок и глазурей для отделки кондитерских изделий		
Тема 3.3. Приготовление кондитерских изделий	Содержание	4	
	Особенности режима выпечки пряничных изделий	2	2
	Особенности режима выпечки кексов		
	Особенности режима выпечки печенья	2	
	Особенности режима выпечки вафель		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 8-9. Приготовление кексов и вафель	4	
	Практическое занятие № 10-12. Выпечка и отделка пряничных изделий и печенья	6	
Тема 3.4. Оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов и выпечки изделий	Содержание	2	1
	Виды оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов		
	Виды оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий		

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
МДК 01.04. Технология упаковки и укладки готовой продукции		74	
Тема 4.1. Хранение и транспортирование изделий	Содержание	16	
	Сортировка выпеченных изделий Условия и сроки хранения х/б изделий, Отбраковка х/б изделий	2	2
	Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки	2	
	Укладка и транспортирование готовых изделий	2	
	Изменение качества хлеба при его хранении. Остывание и усушка хлеба	2	
	Черствение хлеба Способы сохранения свежих изделий.	2	
	Влияние температуры воздуха, влажности воздуха на усыхание	2	
	Хранение хлеба на хлебопекарных предприятиях	2	
	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедициям, транспортированию готовых изделий.	2	
	Практические занятия	32	
	Практическое занятие № 1-2. Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы	4	
	Практическое занятие № 3-4. Сроки хранения упакованных х/б. изделий и возможность переработки	4	
	Практическое занятие № 5-6. Контроль качества изделий лабораторным методом	4	
	Практическое занятие № 7-8. Способы сохранения свежести хлеба.	4	
	Практическое занятие № 9-10. Виды упаковочных материалов и способы упаковки	4	
	Практическое занятие № 11-12. Проблема производства хлеба в упаковке.	4	
	Практическое занятие № 13-14. Проблемы пищевой полноценности хлеба.	4	
Практическое занятие № 15-16. Пути повышения микробиологической чистоты хлебобулочных изделий	4		
Тема 4.2. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций	Содержание	8	
	Оборудование для транспортировки и сортировки продуктов.	4	2
	Машины для фасовки и упаковки.	4	
	Практические занятия	18	
	Практическое занятие № 17-21. Приготовление дрожжевого теста для хлебобулочных	10	

	изделий (булочка домашняя, школьная)		
	Практическое занятие № 22-25. Приготовление дрожжевого теста для хлебобулочных изделий (крендель с солью, кунжутом)	8	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Техника безопасности. Санитарные требования к отделению для выпечки 2. Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке 3. Загружать полуфабрикаты в печь 4. Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры 5. Определять готовность изделий при выпечке 6. Разгружать печь 7. Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку 8. Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей 9. Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям 10. Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья 11. Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий 12. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры 13. Определение готовности изделий при выпечке 14. Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям 15. Приготавливать отделочную крошку, помаду 16. Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой 		120	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Техника безопасности. Санитарные требования к отделению для выпечки 2. Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке 3. Загружать полуфабрикаты в печь 4. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры 5. Определять готовность изделий при выпечке 6. Определять выход готовой продукции, расчёт упека и усушки 7. Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей 		60	

8. Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям		
9. Выпекать кексы, пряники, вафли, печенье		
10. Выпекать полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий		
11. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры		
12. Определять готовность изделий при выпечке		
13. Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям		
14. Приготавливать отделочную крошку, помаду		
15. Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Квалификационный экзамен		
	Всего	362

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием мастерской по компетенции «Хлебопечение».

Оборудование мастерской:

Аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P

Тестораскаточная машина

Блендер ручной Braun 4200-MQ9005X

Весы настольные CAS Corp.Ltd. Весы AD-5

Машина тестоделительно-округл. Серии SPA, мод. SPA M 30

Микроволновая печь

Миксеры планетарные

Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5

Тестомесильные машины

Шкафы пекарские

Шкафы расстоечные

Шкафы холодильные

Шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

Инвентарь: баня водяная, груши резиновые, зажимы разные, листы металлические, набор лабораторных сит шелковых, набор штампованных сит, плитки электрические, посуда металлическая различной емкости для проведения пробной выпечки, пробки резиновые разных размеров, формочки металлические для лабораторной выпечки, шпатели, щуп мешочный, щипцы тигельные, фарфоровые ступки с пестиками.

Приборы: лабораторная тестомесильная машина, весы аналитические, весы технические, весы циферблатные, сушильный электрошкаф СЭШ-3, прибор ВНИИХП-ВЧ, термометры от 50 до 250*С, эксикатор с крышкой, термостат, психометрический гигрометр с ртутными термометрами, набор ареометров, прибор для определения пористости, магниты подковообразные, титровальная установка, прибор для определения набухаемости баранок, часы песочные.

Посуда: Стекланные бутылки для титровальных растворов, стаканы химические разного размера, стекланные воронки разного размера, трубки стекланные, капельницы, стекла часовые, палочки стекланные.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для студ. сред. учеб. заведений /А.И.Драгилев, В.М.Хромеенков, М.Е.Чернов. – 2-е изд. – Издательский центр «Академия», 2018.- 432 с. – (Среднее профессиональное образование).

2. Хромеенков, В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. образования /В.М.Хромеенков. – 2-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -368 с.

3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. проф. образования / Т.Б.Цыганова. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 448 с.

4. Шапкарина А.И., Н.А. Янпольская, С.В. Минаева, Л.В. Грошева Технологии производства дрожжей: учебное пособие /. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 175 с.

Дополнительные источники:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2018.

2. Качмазов Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: Учебное пособие. – СПб.: издательство «Лань», 2018. – 224с.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2018
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2018. - 160с.
Интернет –ресурсы
 1. В помощь инженеру-технологу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://oleg896534.narod.ru>.
 2. Все о хлебе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.tokoch.ru.
 3. Государственный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gosniihp.ru>.
 4. Хлебопечение с нами легко [Электронный ресурс]. – ООО «Russian Bread». – Режим доступа: <http://www.russbread.ru>.
 5. Хлебопечка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.hlebopechka.ru>.
 6. О вкусном и здоровом питании [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.e-pitanie.ru>.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием при реализации рабочей программы является проведение практических занятий, в том числе с целью формирования у обучающихся устойчивых навыков, необходимых для выполнения трудовых действий и их демонстрации в процессе проведения итоговой аттестации.

При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практики.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться представители организаций реального сектора экономики.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте тестовода в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования; – выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; – владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в цехе; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий на практических занятиях № 1-12 по МДК 01.01 Организация рабочего места и охрана труда; – заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 01.01 Организация рабочего места и охрана труда; – выполнения заданий экзамена по модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	
<p>ПК 1.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – соблюдает выход при порционировании; – презентует хлебобулочные изделия; – осуществляет продажу хлебобулочных изделий 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий на практических занятиях № 1-12 по МДК 01.02 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий; – заданий на практических занятиях № 1-12 по МДК 01.03 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий; – заданий на практических занятиях № 1-12 по МДК 01.04 Технология упаковки и укладки готовой продукции; – заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированных

		<p>зачетах по МДК 01.02 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий, МДК 01.03 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий, 01.04 Технология упаковки и укладки готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения заданий экзамена по модулю; – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 1.3 Выпечка хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий в соответствии с рецептурой; – осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – соблюдает выход при порционировании 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий на практических занятиях № 1-12 по МДК 01.02 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий; – заданий на практических занятиях № 1-12 по МДК 01.03 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий; – заданий по учебной и производственной практикам. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированных зачетах по МДК 01.02 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий, МДК 01.03 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий; – выполнения заданий экзамена по модулю;

		– оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---