

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

подпись, печать

«29» 16 20 20г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 19137 «ТЕСТОВОД»

Тюмень 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 19137 «Тестовод» 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, перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 (с изменениями на 25.04.2019г.), требованиями ЕТКС по профессии «Тестовод», Раздела «Хлебопекарно-макаронное производство», Выпуска № 51 ЕТКС, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004г. № 30

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Сергеева М.И., преподаватель высшей квалификационной категории  
Важенина С.А., преподаватель  
Ворон Е.Л., преподаватель высшей квалификационной категории  
Чайкина О.Ю., старший методист первой 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.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 19137 «ТЕСТОВОД»

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПМ.04 Выполнение работ по профессии 19137 «Тестовод» 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 4.1 Выполнение инструкций и заданий тестовода по организации рабочего места

ПК 4.2 Приготовление теста

ПК 4.3 Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации

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

С целью овладения видом деятельности Выполнение работ по профессии 19137 Тестовод и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен: иметь практический опыт:

ПО 1 – организации рабочего места

ПО 2 – приготовления теста

ПО 3 – выполнения более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации

знать:

З 1 – принцип работы и правила эксплуатации тестомесильных и опрокидывательных машин

З 2 – способы и правила приготовления теста, методы определения его готовности к разделке

З 3 – сорта муки

уметь:

У 1 – транспортировать дежи с тестом к тестомесильным машинам, на брожение и к опрокидывательным машинам

У 2 – очищать дежи и бункеры от остатков теста

У 3 – дозировать закваску и головку

У 4 – при отсутствии опрокидывательных машин перекладывать тесто из дежей на тесторазделочные столы и в воронку делительных машин

У 5 – выполнять более сложные работы под руководством тестовода более высокой квалификации.

### 1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее количество часов – 494 часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 494 часа, из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 194 часа;

учебная практика – 210 часов;

производственная практика – 90 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 19137 «ТЕСТОВОД»

| 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 4.1 - ПК 4.2 | ПМ.04 Выполнение работ по профессии 19137 «Тестовод»  | 494         | 194   | 122                                | 210            | 90                      |
| ПК 4.1          | МДК 04.01 Организация рабочего места и охрана труда   | 36          | 36  | 24                                 |                |                         |
| ПК 4.1 – ПК 4.3 | МДК 04.02 Сырые хлебопекарные производства  | 36          | 36  | 24                                 |                |                         |
| ПК 4.1 – ПК 4.3 | МДК 04.03 Технология производства дрожжей   | 36          | 36  | 24                                 |                |                         |
| ПК 4.1 – ПК 4.3 | МДК 04.04 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, формирование тестовых заготовок | 86          | 86  | 50                                 |                |                         |
|                 | Учебная практика  | 210         |   |                                    | 210            |                         |
|                 | Производственная практика   | 90          |   |                                    |                | 90                      |

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Выполнение работ по профессии 19137 «Тестовод»

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)           | Содержание учебного материала, практические занятия  | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1   | 2  | 3           | 4                |
| МДК 04.01. Организация  | рабочего места и охрана труда  | 36          |                  |
| Тема 1.1 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала | Содержание   | 2           | 1                |
|   | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания  |             |                  |
|   | Гигиенические требования к освещению   |             |                  |
|   | Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды  |             |                  |
|   | Требования к материалам  |             |                  |
|   | Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания  |             |                  |
|   | Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила их проведения   |             |                  |
|   | Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения  |             |                  |
|   | Практические занятия   | 4           |                  |
|   | Практическое занятие № 1. Организация рабочего места в соответствии с требованиями системы ХАССП   | 2           |                  |
| Практическое занятие № 2. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации                          | 2  |             |                  |
| Тема 1.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов                | Содержание   | 2           | 1                |
|   | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов |             |                  |
|   | Практические занятия   | 4           |                  |
|   | Практическое занятие № 3-4. Соблюдение санитарных требований к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам        | 4           |                  |

|   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|--|
|   | тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов   |   |   |   |  |
| Тема 1.3<br>Законодательство в<br>области охраны труда  | Содержание  | 2 | 2 |   |  |
|   | Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение  |   |   |   |  |
|   | Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36) |   |   |   |  |
|   | Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения  |   |   |   |  |
|   | Практические занятия  | 4 |   |   |  |
|   | Практическое занятие № 5-6. Применение правовых норм в области охраны труда   | 4 |   |   |  |
| Тема 1.4 Организация<br>учебного материала<br>охраны труда в<br>организациях,<br>на<br>предприятиях | Содержание  | 2 | 1 |   |  |
|   | Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда   |   |   |   |  |
|   | Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда  |   |   |   |  |
|   | Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда   |   |   |   |  |
|   | Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников  |   |   |   |  |
|   | Обеспечение прав работников на охрану труда   |   |   |   |  |
|   | Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников  |   |   |   |  |
|   | Несчастные случаи: понятия, классификация   |   |   |   |  |
|   | Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях  |   |   |   |  |
|   | Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями  |   |   |   |  |
|   | Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая   |   |   |   |  |
|   | Практические занятия  |   |   | 4 |  |
|   | Практическое занятие № 7. Документальное оформление и учет несчастных случаев в организациях  |   |   | 2 |  |
|   | Практическое занятие № 8. Оказание доврачебной помощи пострадавшим от несчастного случая  | 2 |   |   |  |
| Тема 1.5<br>Электробезопасность и<br>пожарная безопасность  | Содержание  | 2 | 1 |   |  |
|   | Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения   |   |   |   |  |
|   | Правовая база   |   |   |   |  |
|   | Противопожарный инструктаж  |   |   |   |  |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
|   | Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии  |    |   |
|   | Практические занятия   | 4  |   |
|   | Практическое занятие № 9. Анализ возможных причин возникновения пожарной ситуации на рабочем месте     | 2  |   |
|   | Практическое занятие № 10. Эвакуация людей при пожаре на предприятии                                   | 2  |   |
| Тема 1.6 Оборудование для приготовления теста для мучных кондитерских изделий | Содержание   | 2  | 2 |
|   | Оборудование для замеса теста  |    |   |
|   | Оборудование для взбивания теста   |    |   |
|   | Оборудование для приготовления теста непрерывным способом для сахарного и затяжного печенья            |    |   |
|   | Практические занятия   | 4  |   |
|   | Практическое занятие № 11. Проведение работ с оборудованием для замеса, взбивания, приготовления теста | 2  |   |
|   | Практическое занятие № 12. Промежуточная аттестация  | 2  |   |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета                   |  |    |   |
| МДК 04.02. Сырые хлебопекарные производства                                   |  | 36 |   |
| Тема 2.1 Основное сырье хлебопекарного производства                           | Содержание   | 2  | 2 |
|   | Требования стандартов к качеству основного сырья   |    |   |
|   | Хлебопекарные свойства муки  |    |   |
|   | Вода. Пищевая соль. Дрожжи.  |    |   |
|   | Практические занятия   | 6  |   |
|   | Практическое занятие № 1-2. Органолептическая оценка муки  | 4  |   |
|   | Практическое занятие № 3. Органолептическая оценка дрожжей прессованных                                | 2  |   |
| Тема 2.2 Дополнительное сырье хлебопекарного производства                     | Содержание   | 6  | 2 |
|   | Требования стандартов к качеству сырья   | 2  |   |
|   | Сахар и сахаросодержащие продукты  | 2  |   |
|   | Жиры и масла. Молоко и молочные продукты   |    |   |
|   | Яйца и яичные продукты   | 2  |   |
|   | Солод. Улучшители, пищевые добавки.  |    |   |
|   | Плодово-ягодные продукты. Орехи. Пряности. Эсенции, ароматические вещества и химические разрыхлители   |    |   |



|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
|   | Практические занятия  | 12 |   |
|   | Практическое занятие № 4-5. Органолептическая оценка жиров. Их подготовка к производству  | 4  |   |
|   | Практическое занятие № 6. Органолептическая оценка молочных продуктов. Их подготовка к производству   | 2  |   |
|   | Практическое занятие № 7. Органолептическая оценка яйцепродуктов. Их подготовка к производству  | 2  |   |
|   | Практическое занятие № 8-9. Взаимозаменяемость сырья. Их подготовка к производству  | 4  |   |
| Тема 1.3. Прием, хранение и подготовка сырья к производству | Содержание  | 4  | 2 |
|   | Прием, хранение и подготовка основного сырья  | 2  |   |
|   | Прием, хранение и подготовка дополнительного сырья  |    |   |
|   | Процессы, происходящие при хранении муки  | 2  |   |
|   | Практические занятия  | 4  |   |
|   | Практическое занятие № 10-11. Органолептическая оценка жиров. Их подготовка к производству  | 4  |   |
|   | Практическое занятие № 12. Промежуточная аттестация   | 2  |   |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |   |    |   |
| МДК 04.03. Технология производства дрожжей                  |   | 36 |   |
| Тема 3.1. Виды дрожжей                                      | Содержание  | 4  | 2 |
|   | Введение. Общие сведения о дрожжах. Виды дрожжей. Роль дрожжей как разрыхлителей. Сырье и вспомогательные материалы для производства дрожжей. Обеспечение и поддержание условий для размножения и выращивания дрожжей | 2  |   |
|   | Приготовление питательной среды для выращивания дрожжей. Активность дрожжей. Прессованные дрожжи. Производство, требования к качеству, условия хранения   | 2  |   |
|   | Сушеные дрожжи. Дрожжевое молоко. Производство, требования к качеству, условия хранения   |    |   |
|   | Практические занятия  | 6  |   |
|   | Практическое занятие № 1. Анализ показателей качества дрожжей хлебопекарных прессованных, согласно ГОСТ 171-69 «Дрожжи хлебопекарные прессованные»  | 2  |   |
|   | Практическое занятие № 2. Анализ показателей качества сухих и инстантных дрожжей  | 2  |   |
|   | Практическое занятие № 3. Анализ основных технологических требований к хлебопекарным дрожжам, согласно нормативных документов   | 2  |   |
|   |   |    |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Тема 3.2. Прием, хранение и подготовка к производству дрожжей | Содержание   | 4 |   |
|   | Получение дрожжевой продукции различных видов (маточные дрожжи). Технологические процессы и режимы выращивания товарных дрожжей. Способы изменения температуры дрожжей   | 2 | 2 |
|   | Технология производства сушеных дрожжей. Технология приготовления дрожжевой суспензии. Значение активации. Формовка, упаковка и транспортировка дрожжей. Хранение дрожжей  | 2 |   |
|   | Практические занятия   | 8 |   |
|   | Практическое занятие № 4. Размножение и выращивание дрожжей. Активация прессованных дрожжей  | 2 |   |
|   | Практическое занятие № 5. Определение подъемной силы прессованных дрожжей (стандартный метод). Определение подъемной силы прессованных дрожжей ускоренным методом (методом всплывающего шарика)                          | 2 |   |
|   | Практическое занятие № 6. Органолептическая оценка и определение подъемной силы сушеных дрожжей. Органолептическая оценка и определение подъемной силы жидких дрожжей  | 2 |   |
|   | Практическое занятие № 7. Определение влажности хлебопекарных прессованных дрожжей стандартным методом и экспресс-методом. Определение кислотности дрожжей   | 2 |   |
| Тема 3.3. Приготовление жидких дрожжей                        | Содержание   | 4 |   |
|   | Приготовление и применение заварок. Оборудование для приготовления заварок   | 2 | 2 |
|   | Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделению. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха.  |   |   |
|   | Использование жидких дрожжей. Сырье, применяемое для производства жидких дрожжей. Приготовление жидких дрожжей по схеме. Аппараты для приготовления жидких дрожжей, их обслуживание. Показатели качества жидких дрожжей. | 2 |   |
|   | Практические занятия   | 8 |   |
|   | Практическое занятие № 8. Приготовление заварок: осахаренные заварки, высокоосахаренные заварки, неосахаренные заварки   | 2 |   |
|   | Практическое занятие № 9. Приготовление заварок: соленые заварки, горькие заварки, сброженные и заквашенные заварки  | 2 |   |
|   | Практическое занятие № 10-11. Приготовление жидких дрожжей   | 4 |   |
| Практическое занятие № 12. Промежуточная аттестация           | 2  |   |   |

|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета  |  |    |   |
| МДК 04.04. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, формирование тестовых заготовок |  | 86 |   |
| Тема 4.1.<br>Сырье хлебопекарного производства   | Содержание   | 6  | 2 |
|  | Сырье хлебопекарного производства. Виды муки (помол). Тим и сорта  | 2  |   |
|  | Дополнительное сырье хлебопекарного производства   | 2  |   |
|  | Прием, хранение и подготовка сырья к производству  | 2  |   |
| Тема 4.2.<br>Приготовление теста для хлебобулочных изделий   | Содержание   | 6  | 2 |
|  | Приготовление теста для хлебобулочных изделий  | 2  |   |
|  | Назначение замеса теста. Понятие рецептуры.  | 2  |   |
|  | Унифицированная и производственная рецептуры   | 2  |   |
|  | Практические занятия   | 18 |   |
|  | Практическое занятие № 1-3. Приготовление дрожжевого теста для хлебобулочных изделий (булочка домашняя, школьная)  | 6  |   |
|  | Практическое занятие № 4-6. Приготовление дрожжевого теста для хлебобулочных изделий (крендель с солью, кунжутом)  | 6  |   |
|  | Практическое занятие № 7-9. Приготовление дрожжевого теста для хлебобулочных изделий (пирогов, открытых, закрытых) | 6  |   |
| Тема 4.3.<br>Приготовление теста для пшеничного и ржаного хлеба                                      | Содержание   | 10 | 2 |
|  | Технология приготовления дрожжевого теста для пшеничного хлеба   | 4  |   |
|  | Порядок закладки сырья для приготовления теста для пшеничного и ржаного хлеба                                      | 2  |   |
|  | Технология приготовления дрожжевого теста для ржаного хлеба  | 4  |   |
|  | Практические занятия   | 12 |   |
|  | Практическое занятие № 10-12. Приготовление теста для пшеничного хлеба   | 6  |   |
|  | Практическое занятие № 13-15. Приготовление теста для ржаного хлеба  | 6  |   |
| Тема 4.4.<br>Приготовление сдобного теста для хлебобулочных изделий                                  | Содержание   | 8  | 2 |
|  | Технология приготовления сдобного дрожжевого теста для хлебобулочных изделий                                       | 4  |   |
|  | Способы приготовления сдобного дрожжевого теста для хлебобулочных изделий. Требование к качеству теста             | 4  |   |
|  | Практические занятия   | 12 |   |
|  | Практическое занятие № 16-18. Приготовление сдобного дрожжевого теста (сдоба фигурная детская)                     | 6  |   |

|  |  |       |     |
|--|--|-------|-----|
|  | Практическое занятие № 19-21. Приготовление сдобного дрожжевого теста (плетеные изделия - халлы) | 6     |     |
| Тема 4.5<br>Приготовление<br>слоеного дрожжевого<br>теста<br>для хлебобулочных<br>изделий  | Содержание   | 6     | 2   |
|  | Технология приготовления слоеного дрожжевого теста   | 4     |     |
|  | Слоеобразование. Оборудование для работы со слоеным тестом                                       | 2     |     |
|  | Практические занятия   | 6     |     |
|  | Практическое занятие № 22-24. Приготовление слоеного дрожжевого теста                            | 6     |     |
|  | Практическое занятие № 25. Промежуточная аттестация  | 2     |     |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета  |  |       |     |
| Учебная практика<br>Виды работ:<br>1. Соблюдение охраны труда, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии и личной гигиены.<br>2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.<br>3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба<br>4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами.<br>5. Разделка, расстойка хлебобулочных изделий.<br>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета                                      |  | 210   |     |
| Производственная практика<br>Виды работ:<br>1. Соблюдение охраны труда, пожарной и электробезопасности, производственной санитарии и личной гигиены.<br>2. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья.<br>3. Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья.<br>4. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки.<br>5. Проведение и контроль технологического процесса приготовления теста.<br>6. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.<br>7. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок.<br>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  | 90    |     |
| Квалификационный экзамен   |  |       |     |
|  |  | Всего | 494 |

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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с.

2. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 3-е изд., стер. — М.: Академия, 2018. — 288

Дополнительные источники:

1. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. — М: Академия, 2015.

2. Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.

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<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)                          | Основные показатели оценки<br>результата   | Формы и методы контроля<br>и оценки  |
|---|--|--|
| <p>ПК 4.1 Выполнение инструкций и заданий тестовода по организации рабочего места</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте тестовода в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования;</li> <li>– выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдает условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в цехе;</li> <li>– подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в</li> </ul> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий на практических занятиях № 1-11 по МДК 04.01 Организация рабочего места и охрана труда;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК 04.01 Организация рабочего места и охрана труда;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |



|                                   |  |   |
|-----------------------------------|--|---|
|                                   | <p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>  |   |
| <p>ПК 4.2 Приготовление теста</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>– соблюдает выход при порционировании</li> </ul> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий на практических занятиях № 1-11 по МДК 04.02 Сырые хлебопекарные производства;</li> <li>– заданий на практических занятиях № 1-11 по МДК 04.03 Технология производства дрожжей;</li> <li>– заданий на практических занятиях № 1-11 по МДК 04.04 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, формирование тестовых заготовок;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированных зачетах по МДК 04.02 Сырые хлебопекарные производства, МДК 04.03 Технология производства дрожжей, МДК 04.04 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, формирование тестовых</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>заготовок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>  |
| <p>ПК 4.3 Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– четко выполняет поручения тестовода более высокой квалификации;</li> <li>– соблюдает рецептуры</li> </ul> | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий на практических занятиях № 1-11 по МДК 04.04 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, формирование тестовых заготовок;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированных зачетах по МДК 04.02 Сырые хлебопекарные производства, МДК 04.03 Технология производства дрожжей, МДК 04.04 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, формирование тестовых заготовок;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |