

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

Приложение № 29.4  
к ОПОП ППССЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.20 ПИРОГИ В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУЛИНАРИЯХ*

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), с требованиями Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н, со спецификацией стандарта WORLDSKILLS по компетенции «Хлебопечение» (WSSS).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Магель Татьяна Анатольевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Юрасова Марина Александровна, методист

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

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

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.20 Пироги в национальных кулинариях является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- готовить дрожжевое тесто опарным и безопарным способом (А);
- готовить полусдобное и сдобное тесто (А);
- готовить различные фарши (начинки) из: белокочанной капусты, картофеля, фруктов, ягод, мяса, сыра (А);
- применять разнообразные техники формования теста (WS);
- использовать различные виды теста, изготавливать сладкие и гастрономические хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пиццу (WS);
- применять технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой (WS);
- презентовать (подавать) пироги (А).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности приготовления национальной хлебобулочной продукции (ПС).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.20 Пироги в национальных кулинариях	Учебная дисциплина ОП.20 Пироги в национальных кулинариях введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н, Конкурсного задания Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпик-2020» по компетенции Выпечка осетинских пирогов (Союз «Ворлдскиллс Россия»); Технического описания компетенции Хлебопечение (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).	54	12	24

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	18
в том числе:	
подготовка рефератов	12
подготовка презентаций	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.20 Пироги в национальных кулинариях

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. История пирогов	Содержание учебного материала		2
	Пироги как часть кулинарного искусства. Разновидности пирогов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 1. Подготовка реферата «Виды пирогов»	6	
Тема 2. Тесто для пирогов	Содержание учебного материала		2
	Технология приготовления теста для пирогов разными способами	2	
	Техники формования теста	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 2. Подготовка презентации «Секреты приготовления теста для пирогов»	2	
Тема 3. Начинки для пирогов	Содержание учебного материала		2
	Сладкие и соленые начинки для пирогов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 3. Подготовка презентации «Пироги со смешанной начинкой»	2	
Тема 4. Национальные пироги	Содержание учебного материала		2
	Особенности приготовления пирогов в национальных кулинариях	2	
	Способы подачи пирогов	2	
	Практические занятия		-
	Практические занятия № 1-3. Пироги русской кухни: расстегай, кулебяка, ватрушка, курник, шаньга.	6	
	Практические занятия № 4-6. Пироги европейской кухни: итальянская пицца, тарт татен, киш, штрудель	6	
	Практические занятия № 7-9. Пироги народов Кавказа: беляш, хачапури, чуду	6	
	Практические занятия № 10-12. Традиционные осетинские пироги. Дифференцированный зачет.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 4. Подготовка реферата «Пироги других народов»	6	
	Самостоятельная работа № 5. Подготовка презентации «Мой любимый пирог»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		54	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета  
Технология изготовления хлебобулочных изделий, мастерской «Хлебопечение».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебная доска;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебной литературы;
- наглядные пособия, плакаты, муляжи.
- комплект бланков технологической документации;
- учебные фильмы, слайды.
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря).

Мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенная оборудованием:

- аппарат шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- блендер ручной Braun 4200-MQ9005X;
- весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5;
- машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30;
- микроволновая печь;
- миксеры планетарные;
- плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 3,5;
- тестомесильные машины;
- шкафы пекарские;
- шкафы расстоечные;
- шкафы холодильные;
- шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- экран;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс]- М.: Академия, 2018. - 240 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с.

3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для

студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015.

2. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Академия, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].). Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. <https://rags.ru/>

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. <https://rags.ru/>

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://rags.ru/>

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/>

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. <https://rags.ru/>

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. <https://rags.ru/>

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. <https://rags.ru/>

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. <https://rags.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить дрожжевое тесто опарным и безопарным способом (А);</li> <li>– готовить полусдобное и сдобное тесто (А);</li> </ul>	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить различные фарши (начинки) из: белокочанной капусты, картофеля, фруктов, ягод, мяса, сыра (А);</li> </ul>	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять разнообразные техники формования теста (WS);</li> <li>– использовать различные виды теста, изготавливать сладкие и гастрономические хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пиццу (WS);</li> <li>– применять технологию выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой (WS);</li> <li>– презентовать (подавать) пироги (А).</li> </ul>	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности приготовления национальной хлебобулочной продукции (ПС).</li> </ul>	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1-4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии;</li> <li>- демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет формулировать цель и задачи предстоящей деятельности;</li> <li>- умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> <li>- умеет планировать предстоящую деятельность;</li> <li>- умение выбирать типовые методы и способы выполнения плана;</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5

	-умеет проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат)	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях;</li> <li>- умеет предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивать ожидаемый результат;</li> <li>- умеет планировать поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях, вносить коррективы.</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет самостоятельно работать с информацией: понимать замысел текста;</li> <li>- умеет пользоваться словарями, справочной литературой;</li> <li>- умеет отделять главную информацию от второстепенной;</li> <li>- умеет писать аннотацию и т.д</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет грамотно ставить и задавать вопросы;</li> <li>- способен координировать свои действия с другими участниками общения;</li> <li>- способен контролировать свое поведение, свои эмоции, настроение;</li> <li>- умеет воздействовать на партнера общения и др.</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет осознанно ставить цели овладения различными видами работ и определять соответствующий конечный продукт;</li> <li>- умеет реализовывать поставленные цели в деятельности;</li> <li>- умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует стремления к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию;</li> <li>- умеет определять свои потребности в изучении дисциплины и выбирать соответствующие способы его изучения;</li> <li>- владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений;</li> <li>- умеет осуществлять самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью</li> <li>- умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности,</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5

	<p>определять соответствующий конечный продукт;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет реализовывать поставленные цели в деятельности;</li> <li>- понимает роли повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личностной сфере;</li> </ul>	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- понимает роли модернизации технологий профессиональной деятельности</li> <li>- умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме;</li> <li>- умеет ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий.</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контролирует качество сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТами</li> <li>- демонстрирует знания требований стандартов к качеству сырья</li> <li>-демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья согласно ГОСТа</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит контроль качества полуфабрикатов (опар, заквасок, теста) и технологического процесса</li> <li>- демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</li> <li>- демонстрирует знания понятия «унифицированные рецептуры»</li> <li>- демонстрирует знания методов расчета производственных рецептур</li> <li>- Производит расчет производственных рецептур и определения расхода сырья</li> <li>- демонстрирует знания способов приготовления пшеничного теста</li> <li>- демонстрирует знания способов приготовления ржаного теста</li> <li>- подбирает операции и режимы разделки и расстойки для различных групп изделий</li> <li>- демонстрирует знания правил и норм</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</li> <li>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>

	охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве. - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- демонстрирует знания требований стандартов к качеству готовой продукции - демонстрирует знания органолептических показателей качества готовой продукции - определяет качество готовой продукции органолептически согласно ГОСТа - демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий - ведет процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	- демонстрирует знания эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами - соблюдает правила эксплуатации и обслуживания оборудования для замеса и брожения теста - соблюдает правила эксплуатации оборудования для расстойки теста - соблюдает правила эксплуатации хлебопекарных печей - демонстрирует знания охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий