

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

Приложение № 27
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.18 ПРАКТИКУМ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

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 22.04.2014 № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402) на основании комплекта оценочной документации № 1.1–1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Кугаевская Юлия Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

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.18 Практикум по компетенции «Хлебопечение» является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС по 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:

- эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки;
- отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве изделий;
- работать согласно заданным тематикам;
- профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях;
- разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант, в том числе, соответствующие пожеланиям и заказу клиента;
- разрабатывать рецепты для производства хлебобулочных изделий, сладких и витаминизированных продуктов таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт;
- смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства;
- создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены;
- применять разнообразные техники формования теста;
- проявлять креативность при формировании теста согласно заказу клиента;
- производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки;
- применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий;
- прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба;
- заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба.

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 (подчинённых), 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 165 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 110 часов;
самостоятельной работы обучающегося 55 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.18 Практикум по компетенции «Хлебопечение»	Учебная дисциплина введена в учебный план на основании комплекта оценочной документации № 1.1–1.4 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 47 «Хлебопечение» (ДЭ-Хл).	165	14	96

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	165
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	110
в том числе:	
практические занятия	96
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	55
в том числе:	
разработка и зарисовка форм разделки хлеба	6
работа с нормативно-технологической документацией	5
составление презентации по шагового приготовления багетов	22
подготовка сообщения о видах дрожжевого теста и способах его приготовления	4
составление и расчет рецептур на бриоши с гастрономической начинкой	6
работа с интернет источниками по изучению истории развития конкурсного движения, работа с основными терминами, изучение спецификации WSR	6
изучение конкурсных заданий из архива официального сайта WSR	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (4 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.18 Практикум по компетенции «Хлебопечение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Практикум по компетенции «Хлебопечение»		165	
Тема 1. Виды и технологии приготовления дрожжевого теста для хлеба	Содержание учебного материала	4	
	Технология приготовления пшеничного теста опарным, безопарным способом и изделий из него	2	3
	Технология приготовления ржано-пшеничного теста на закваске и изделий из него	2	
	Практические занятия	34	-
	Практическое занятие №1 Приготовление пшеничного хлеба опарным способом	6	
	Практическое занятие №2 Приготовление пшеничного хлеба безопарным способом	6	
	Практическое занятие №3 Приготовление ржано-пшеничного хлеба на густой закваске	6	
	Практическое занятие №4 Приготовление ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске	6	
	Практическое занятие №5 Приготовление хлеба цельнозернового	4	
	Практическое занятие №6 Приготовление багетов	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	19	-
	Самостоятельная работа № 1. Разработка и зарисовка форм разделки хлеба	6	
	Самостоятельная работа № 2. Работа с нормативно-технологической документацией	5	
	Самостоятельная работа № 3. Составление презентации по шаговому приготовлению багетов	4	
	Самостоятельная работа № 4. Подготовка сообщения о видах дрожжевого теста и способах его приготовления	4	
Тема 2. Виды и технологии приготовления дрожжевого теста для сдобных и слоеных изделий. Техники плетения	Содержание учебного материала	6	3
	Технология приготовления сдобного и слоеного видов теста и изделий из них	2	
	Технология приготовления начинок	2	
	Способы плетения хал	2	
	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 7 Приготовление слоеных изделий без начинки	6	
	Практическое занятие № 8 Приготовление слоеных изделий с начинкой и отделкой поверхности	6	
	Практическое занятие № 9 Приготовление сдобных булочных изделий	6	
	Практическое занятие №10 Приготовление сдобных булочных изделий с отделкой поверхности	6	
	Практическое занятие №11 Приготовление бриошей классических	6	
	Практическое занятие №12 Приготовление бриошей с начинкой	6	
	Практическое занятие №13 Приготовление и плетение хал из 2-х, 3-х кос	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие №14 Приготовление и плетение хал из 4-х, 5-ти кос	6	
	Практическое занятие №15 Приготовление и плетение хал из 6-ти, 8-х кос, уинстонский узел.	6	
	Практическое занятие №16 Приготовление брецелей.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	24	-
	Самостоятельная работа № 5. Составление презентации с пошаговым приготовлением слоеного теста	6	
	Самостоятельная работа № 6. Составление презентации способов плетения хал	6	
	Самостоятельная работа № 7. Составление и расчет рецептур на бриоши с гастрономической начинкой	6	
	Самостоятельная работа № 8. Составление презентации способов формования сдобных булочных изделий	6	
Тема 3. Понятие о конкурсном движении WorldskillsRussia и Демонстрационный экзамен	Содержание учебного материала	4	3
	Основные термины WSR. Ценности Worldskills. Стандарты Worldskills. Спецификация WSR. Основные понятия демонстрационного экзамена. Подготовка и организация проведения демонстрационного экзамена.	2	
	Система CIS, Конкурсные задания, техническое описание, схемы оценки, оценочные листы, критерии оценивания.	2	
	Практические занятия		-
	Практическое занятие №17 Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	12	-
	Самостоятельная работа № 9. Работа с интернет источниками по изучению истории развития конкурсного движения, работа с основными терминами, изучение спецификации WSR	6	
	Самостоятельная работа № 10 Изучение конкурсных заданий из архива официального сайта WSR	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		165	

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 учебных кабинетов: «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Технологического оборудования хлебопекарного производства», «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 реализации программы

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

1. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.
2. Журналы:
 - «Питание и общество»;
 - «Приятного аппетита»;
 - «Общественное питание»;
 - «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 01.10.2019)
2. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия
Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 01.10.2019)
3. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123> (дата обращения 01.10.2019)
4. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения 01.10.2019)
5. Производство хлеба Режим доступа: <https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba> (дата обращения 01.10.2019)
6. Процесс производства хлеба (презентация с сайта колледжа)
7. Сухарные изделия (презентация) Режим доступа: <https://ppt-online.org/80029> (дата обращения 01.10.2019) (с сайта колледжа)
8. StudMed.ru Технологические операции по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий (презентация) Режим доступа: https://хлебобулочных-изделий/www.studmed.ru/prezentaciya-tehnologicheskie-operacii-po-prigotovleniyu-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy_677bbf33f8f.html (или с сайта колледжа)
9. Хостинг презентаций Хлеб и хлебобулочные изделия (презентация) Режим доступа: <https://ppt4web.ru/> (дата обращения 01.10.2019).
10. Официальный сайт WorldskillsRussia. Режим доступа <https://worldskills.ru> (дата обращения 01.10.2019).

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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки;	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 1-2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации
– отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве изделий; – работать согласно заданным тематикам; – профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях;	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 1-3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-10 Оценка результатов промежуточной аттестации
– разрабатывать новые изделия, демонстрируя инновационный подход и талант, в том числе, соответствующие пожеланиям и заказу клиента; – разрабатывать рецепты для производства хлебобулочных изделий, сладких и витаминизированных продуктов таким образом, чтобы любой другой пекарь смог понять их и изготовить качественный продукт; – смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства;	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 1-2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации
– создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены; – применять разнообразные техники формования теста; – проявлять креативность при формировании теста согласно заказу клиента; – производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки;	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 1-3 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-10 Оценка результатов промежуточной аттестации
– применять различные техники изготовления витринных образцов из декоративных хлебобулочных изделий; – прерывать процесс выпечки для производства, замороженного полувыпеченного хлеба; – заканчивать процесс выпечки замороженного полувыпеченного хлеба	Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 1-2 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 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"> - демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии; - демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельной работы № 1-10
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - умеет формулировать цель и задачи предстоящей деятельности; - умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме; - умеет планировать предстоящую деятельность; - умение выбирать типовые методы и способы выполнения плана; - умеет проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат) 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельной работы № 1-10
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - умеет определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях; - умеет предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивать ожидаемый результат; - умеет планировать поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях, вносить коррективы. 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельной работы № 1-10
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - умеет самостоятельно работать с информацией: понимать замысел текста; - умеет пользоваться словарями, справочной литературой; - умеет отделять главную информацию от второстепенной; - умеет писать аннотацию и т.д/ 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельной работы № 1-10
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельной работы № 1-10
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - умеет грамотно ставить и задавать вопросы; - способен координировать свои действия с другими участниками общения; - способен контролировать свое поведение, свои эмоции, настроение; - умеет воздействовать на партнера общения и др. 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельной работы № 1-10
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - умеет осознанно ставить цели овладения различными видами работ и определять соответствующий конечный продукт; - умеет реализовывать 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельной работы № 1-10

	<p>поставленные цели в деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме; 	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует стремления к самопознанию, самооценке, саморегуляции и саморазвитию; - умеет определять свои потребности в изучении дисциплины и выбирать соответствующие способы его изучения; - владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - умеет осуществлять самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью - умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности, определять соответствующий конечный продукт; - умеет реализовывать поставленные цели в деятельности; - понимает роли повышения квалификации для саморазвития и самореализации в профессиональной и личной сфере; 	<p>Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельной работы № 1-10</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности; - понимает роли модернизации технологий профессиональной деятельности - умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме; - умеет ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий. 	<p>Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-17, самостоятельной работы № 1-10</p>
<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролирует качество сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТами - демонстрирует знания требований стандартов к качеству сырья -демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья согласно ГОСТа 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводит контроль качества полуфабрикатов (опар, 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения</p>

<p>процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>заквасок, теста) и технологического процесса</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий - демонстрирует знания понятия «унифицированные рецептуры» - демонстрирует знания методов расчета производственных рецептур - Производит расчет производственных рецептур и определения расхода сырья - демонстрирует знания способов приготовления пшеничного теста - демонстрирует знания способов приготовления ржаного теста - подбирает операции и режимы разделки и расстойки для различных групп изделий - демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве. - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии 	<p>заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02

	<p>уходу за машинами</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	---	--