

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

Приложение № 29.1
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.20 ТРАДИЦИИ И ОБЫЧАИ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ
РАЗНЫХ НАРОДОВ МИРА*

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»

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.20 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира является частью основной профессиональной образовательной программы (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:

- делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей (WSSS);
- расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий (WSSS);
- смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства (WSSS);
- применять технологии выпечки праздничного хлеба (ПС-Пек)
- создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены (WSSS);
- применять разнообразные техники формования теста (WSSS);
- производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки (WSSS).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь (ПС-Пек);
- правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей (ПС-Пек);
- ассортимент и товарные характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру (WSSS);
- формы, традиционно используемые для известных во всем мире изделий (WSSS).

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 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 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира	Учебная дисциплина ОП.20 Традиции и обычаи хлебопечения разных народом мира 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, со спецификацией стандарта WORLDSKILLS по компетенции «Хлебопечение» (WSSS).	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:	
составление презентаций по теме	12
написание доклада на тему	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (3 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.20 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. История развития хлебопечения			
Тема 1.1 История развития хлебопечения	Содержание учебного материала		
	Происхождение слова хлеб. История появления первого хлеба. Появление первого теста. История появления названий хлебобулочных изделий	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1. Составление презентации по теме История развития хлебопечения в мире	4	-
Тема 1.2. Хлебные традиции и обычаи древних славян	Содержание учебного материала		
	Хлебные традиции и обычаи древних славян	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 2. Составление презентации по теме История развития хлебопечения на Руси	4	-
Раздел 2 Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира			
Тема 2.1 Традиции и обычаи хлебопечения народов Азербайджана, Австрии, Германии, Израиля, Индии, Ирана, Ирландии.	Содержание учебного материала		
	Традиционные виды и сорта хлеба разных стран, способы приготовления хлебобулочных изделий	2	3
	Практические занятия		
	Практические занятия № 1-3. Приготовление национальных хлебобулочных изделий: Хлеб домашний, Брецели, Хала, Барбари	6	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3. Составление презентации по теме Традиции и обычаи хлебопечения народов мира	4	-
Тема 2.2 Традиции и обычаи хлебопечения народов Италии, Мексики, Словакии, Армении, Турции, Тибета, Узбекистана	Содержание учебного материала		
	Традиционные виды и сорта хлеба разных стран, способы приготовления хлебобулочных изделий	2	3
	Практические занятия		
	Практические занятия № 4-6. Приготовление национальных хлебобулочных изделий: Фокача, Лангош, Матканаш, Симит	6	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 4. Написание доклада на тему Праздничная выпечка народов мира	2	-
Тема 2.3	Содержание учебного материала		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Традиции и обычаи хлебопечения народов Финляндии, Франции, Чехии, Швейцарии, Греции, Британии, Эстонии	Традиционные виды и сорта хлеба разных стран, способы приготовления хлебобулочных изделий	2	3
	Практические занятия		
	Практические занятия № 7-9. Приготовление национальных хлебобулочных изделий: Рейкялейпя, Бриош, Ванильные рогалики, Точино	6	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5. Написание доклада на тему Хлебопечение в современном мире	4	-
Тема 2.4 Традиции и обычаи хлебопечения народов: Украины, России, Грузии, Польши, Белоруссии, Японии	Содержание учебного материала		
	Традиционные виды и сорта хлеба разных стран, способы приготовления хлебобулочных изделий	2	3
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 10-12. Приготовление национальных хлебобулочных изделий: Паляница, Калач, Хачапури, СекуПан. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

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 Кабинеты:

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

Дополнительная литература:

1. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.
2. Отечественные 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 1.10.2019)
2. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия
Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 1.10.2019)
3. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123> (дата обращения 1.10.2019)
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)
7. StudMed.py 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
8. Хостинг презентаций Хлеб и хлебобулочные изделия (презентация) Режим доступа: <https://ppt4web.ru/> (дата обращения 1.10.2019)
9. Официальный сайт WorldskillsRussia. Режим доступа <https://worldskills.ru>
10. Традиции и обычаи хлебопечения. Хлеб народов мира. Режим доступа <http://sladik.net/hveycariya.html>
11. Хлебные традиции разных стран. Режим доступа <https://www.gastronom.ru/text/hlebnye-tradicii-raznyh-stran-1000046>
12. Хлебопечение в мире. Режим доступа <https://www.1hleb.ru/about/articles/baking.php>

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:	
– делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей (WSSS);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, вкуса и аромата изделий (WSSS);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства (WSSS);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– применять технологии выпечки праздничного хлеба (ПС-Пек)	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– создавать оформление образцов с учетом назначения и места, в котором они будут расположены (WSSS);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
– применять разнообразные техники формирования теста (WSSS);	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
- производить оформление изделий с помощью различных техник, как до, так и после выпечки (WSSS).	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-12 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
Знания:	
- особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь (ПС-Пек);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1-2.4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
- правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей (ПС-Пек);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1-2.4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации

- ассортимент и товарные характеристики хлебобулочных изделий, известных по всему миру (WSSS);	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1-2.4 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-5 Оценка результатов промежуточной аттестации
- формы, традиционно используемые для известных во всем мире изделий (WSSS).	Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1-2.4 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	- демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии; - демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии	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	- 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 № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- 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 № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- 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 № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-

профессиональной деятельности.		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"> - 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 № 1-12, 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"> - умеет осознанно ставить цели овладения различными видами работ и определять соответствующий конечный продукт; - умеет реализовывать поставленные цели в деятельности; - умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме; 	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"> - 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; 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<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; 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-12, самостоятельной работы № 1-5

	- умеет ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий.	
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<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
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - проводит контроль качества полуфабрикатов (опар, заквасок, теста) и технологического процесса - 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>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
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания требований стандартов к качеству готовой продукции - демонстрирует знания 	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на

производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>органолептических показателей качества готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</p> <p>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	<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 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. 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <p>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02</p> <p>– государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>