

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально-экономический колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

*«профессионального учебного цикла»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии естественнонаучного профиля
19.01.04 Пекарь*

Тольятти, 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.01.04 Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 02.08.2013, (зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.2013 г. № 29657) – в редакции приказа. № 390 от 09.04.2015.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа разработана с учетом исследования квалификационных запросов со стороны предприятий/организаций регионального рынка труда.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж»

Составитель:

Назарова Л.В., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

Рузанова А.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19
6. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление теста» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области подготовки квалифицированных рабочих пекарей при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- оценивать качество сырья по органолептическим признакам;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим признакам;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания

знать:

- характеристики сырья, требования к качеству;

- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушёных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста, в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулирования дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **516** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **192** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **128** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **64** часа;

учебной и производственной практики – **324** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырьё
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 02 Приготовление теста.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.- ПК 2.4.	Раздел 1. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	91	64	46	32	18	-
ПК 2.1.-ПК 2.4.	Раздел 2. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	91	64	44	32	18	-
	Учебная практика	36				36	
	Производственная практика	288					288
	Всего:	516	128	90	64	36	288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 02 Приготовление теста.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			
МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		96	
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Содержание предмета, его значение. Задачи курса.	2	2
	Лабораторные работы	(не предусмотрено)	
	Практические занятия	(не предусмотрено)	
	Контрольная работа	(не предусмотрено)	
	Самостоятельная работа обучающихся:	(не предусмотрено)	
Тема 1. Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья.	Содержание учебного материала	24	
	1. Хранение муки в тарных и бестарных складах.	2	2
	2. Подготовка пшеничной и ржаной муки	2	2
	3. Хранение и подготовка дрожжей. Активация дрожжей	2	2
	4. Подготовка и хранение соли. Подготовка воды	2	2
	Лабораторные работы	(не предусмотрено)	
	Практические занятия	6	
	1. Хранение и подготовка сахара и сахаристых продуктов. Хранение и подготовка жиров.	2	2
	2. Хранение и подготовка молока и молочных продуктов.	2	2
	3. Взаимозаменяемость сырья. Расчет количества сухого вещества и влаги в сырье.	2	2
	Контрольная работа	2	
	1. Хранение и подготовка основного сырья	2	2

	Самостоятельная работа обучающихся:		12	
	1.	Подготовка рефератов по теме «Подготовка основного сырья»;	4	2
	2.	Подготовка рефератов по теме «Подготовка дополнительного сырья».	4	2
	3.	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	4	2
Тема 2. Способы замеса теста.	Содержание учебного материала		22	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		12	
	1.	Способы замеса теста. Дозирование сырья	2	2
	2.	Производственная рецептура для замеса теста. Унифицированная рецептура для замеса теста.	2	2
	3.	Решение задач. Расчет количества сырья. Расчет количества воды на замес	2	2
	4.	Способы разрыхления теста. Сравнительная оценка способов разрыхления теста.	2	2
	5.	Способы брожения теста. Спиртовое брожение. Молочнокислое брожение	2	2
	6.	Приготовление жидких дрожжей. Молочных дрожжей	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Способы замеса теста.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		8	
	1.	Составление технологических карт.	8	2
Тема 3. Способы приготовления пшеничного теста.	Содержание учебного материала:		26	
	1.	Приготовление теста на больших жидких опарах Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске	2	2
	2.	Приготовление теста на мезофильной закваске и на диспергированной фазе	2	2
	3.	Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна.	2	2
	4.	Приготовление теста на сухих смесях	2	2
	5.	Приготовление теста однофазным и ускоренным способами	2	2
	Практические занятия		8	
	1.	Приготовление отдельных видов булочных и сдобных изделий»	2	2
	2.	Способы приготовления пшеничного теста	2	2

	3.	Сравнительная оценка способов приготовления теста. Решение задач»	2	2
	4.	Способы приготовления теста для сдобных изделий»	2	2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Контрольная работа		4	
	1.	Приготовление теста с различными добавками	2	2
	2.	Сравнительная оценка способов приготовления теста	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
	1.	Подготовка рефератов по теме: «Способы приготовления теста».	2	2
	2.	Подготовка рефератов по теме: «Приготовление сдобных изделий».	2	2
Тема 4. Способы приготовления ржаного теста	Содержание учебного материала:		10	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		4	
	1.	Однофазные технологии приготовления ржаного теста	1	2
	2.	Дефекты изделий возникающие в результате нарушения рецептуры и режима приготовления теста	1	2
	3.	Способы консервирования полуфабрикатов. Решение задач	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Дефекты изделий	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
	1.	Подготовка к практическим работам, оформление практических работ и подготовка к их защите.	2	2
	2.	Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	2	2
Тема 5. Приготовление теста для различных видов изделий	Содержание учебного материала:		9	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		2	
	1.	Приготовление теста для соломки и сухарей	2	2
	Контрольная работа		2	
	1.	Приготовление теста для диетических изделий	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:		5	
	1.	Подготовка рефератов по теме: «Приготовление теста для	2	2

		различных видов изделий»		
	2.	Составление технологических карт.	2	2
	3.	Самостоятельное изучение нормативной документации.	1	2
		Всего	91	
Учебная практика			18	
Виды работ при освоении раздела ПМ 2. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий				
<ul style="list-style-type: none"> – пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; – оценивать качество сырья по органолептическим показателям; – оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; – определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; – определять различными методами готовность теста в процессе созревания. 				
Раздел 2. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий				
МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			91	
Тема 1. Приготовление дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала:		2	
	1.	Виды теста для мучных кондитерских изделий	2	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Контрольная работа		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:		<i>(не предусмотрено)</i>	
Тема 2. Приготовление дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала:		30	
	1.	Способы разрыхления теста для мучных кондитерских изделий	2	2
	2.	Дрожжевое безопарное тесто.	2	2
	3.	Дрожжевое опарное тесто.	4	2
	4.	Дрожжевое слоеное тесто.	4	2
	5.	Приготовление блинного теста.	2	2
	6.	Приготовление теста для оладий.	2	2
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		<i>(не предусмотрено)</i>	

	Контрольная работа		2	2
	1.	Кондитерское дрожжевое тесто	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		12	2
	1.	Подготовка рефератов по теме: «Дрожжевые кондитерские изделия».	4	2
	2.	Подготовка рефератов по теме: «Ассортимент кондитерских изделий».	4	2
	3.	Составление технологических карт	4	3
Тема № 3 Приготовление бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала:		61	
	1.	Способы приготовления бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторные работы		<i>(не предусмотрено)</i>	
	Практические занятия		40	
	1.	Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней	2	2
	2.	Приготовление сдобного пресного теста	2	2
	3.	Приготовление вафельного теста	2	2
	4.	Приготовление сиропов	2	2
	5.	Приготовление помады основной	2	2
	6.	Приготовление желе	2	2
	7.	Приготовление глазури	2	2
	8.	Приготовление зефира	2	2
	9.	Приготовление мастики	2	2
	10.	Приготовление марципана	2	2
	11.	Приготовление посыпок	2	2
	12.	Приготовление песочного теста	2	2
	13.	Приготовление пряничного теста	2	2
	14.	Приготовление бисквитного теста	2	2
	15.	Приготовление заварного теста	2	2
	16.	Приготовление слоеного теста	2	2
	17.	Приготовление воздушного теста	2	2
	18.	Приготовление воздушно – орехового теста	2	2
	19.	Приготовление миндального теста	2	2
	20.	Приготовление сахарного, крошкового теста. Приготовление	2	2

	теста для изделий с отварными протертыми овощами		
	Контрольная работа	4	
1.	Отделочные полуфабрикаты.	2	2
2.	Приготовление кондитерских полуфабрикатов	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	15	2
1.	Подготовка рефератов по теме: «Отделочные полуфабрикаты».	4	2
2.	Подготовка рефератов по теме: «Кондитерские изделия разных национальностей».	4	2
3.	Составление кроссвордов, составление технологических карт	5	3
	Всего	192	
Учебная практика Виды работ при освоении раздела ПМ 2. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий – пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; – оценивать качество сырья по органолептическим показателям; – оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; – определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; – определять различными методами готовность теста в процессе созревания.		36	3
Производственная практика		288	3
Виды работ: - хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста; - приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; - обслуживание оборудования для приготовления теста;			
	Всего	516	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»; «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; учебно-производственных мастерских «Учебная пекарня»; для организации самостоятельной работы обучающихся - учебно-производственная лаборатория «Кондитерского дела».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета стол-разделочный, весы, духовые шкафы, мойка, тестомесильная машина.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебная и справочная литература, нормативно-техническая документация, модели и макеты оборудования, вычислительная техника и программное обеспечение к ней, аудио- и видеозаписи, видеофильмы, видеомagniтофон, телевизор, плакаты по учебным темам, диапроектор, комплекты слайдов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской по количеству обучающихся:

- тестомесильная машина,
- пекарский шкаф,
- жарочный шкаф,
- электрические плитки
- электронные весы

Оборудование лаборатории по количеству обучающихся:

- холодильник;
- электрические плитки с жарочными шкафами;
- электрический жарочный шкаф;
- электрическая фритюрница;
- весы циферблатные;
- весы электрические;
- электрический миксер.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении производственной практики: Производственный цех и горячий цех: электрическая мясорубка, электрическая плита, электрическая сковорода, электрическая фритюрница, электрический жарочный шкаф, протирочная машина, взбивальная машина электронные весы, производственные столы, стеллажи, моечные ванны и раковины, инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие, Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва, 2013.
2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2014
3. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2013.
4. Цыганова Т.Б. «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2013 г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Лекционно-практические занятия проводятся в специализированных кабинетах. Производственное обучение обучающихся, осваивающих образовательные программы осуществляется в учебных, учебно - производственных мастерских, а также на предприятиях, в учреждениях и организациях на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием, учреждением, организацией и образовательным учреждением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего или высшего профессионального образования по специальности «Пекарь», «Кондитер».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

дипломированные специалисты, имеющие среднее или высшее профессиональное образование по специальности «Пекарь» «Кондитер»;

Наличие 1–2 квалификационная категория по профессии «Пекарь» «Кондитер» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырьё	Должен уметь: взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; определять физико- химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; Должен знать: характеристики сырья, требования к качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство;	<u>Формы контроля:</u> - тестовый контроль - самостоятельная работа - устный зачёт по изученной теме - экзамен <u>Виды контроля:</u> - текущий, тематический - промежуточный - итоговый <u>Методы контроля:</u> - устная проверка - ответы на вопрос - фронтальная устная проверка (беседа) - письменная проверка (самостоятельная работа, работа с карточками-заданиями) - тест - проверочная работа <u>Оценка результатов обучения:</u> Первый уровень (низкий) – действия на узнавание, распознавание и различие понятий (объектов изучения) Второй уровень (удовлетворительный) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне памяти. Третий уровень (средний) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне понимания; описание и анализ действий с объектами изучения. Четвёртый уровень (достаточный) – действия по применению знаний в знакомой ситуации по образцу; объяснение сущности, объектов изучения; выполнение действий
ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Должен уметь: пользоваться производственными рецептурам; Должен знать: способы активации прессованных и сушёных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста, в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; структуру и физические свойства различных видов теста; структуру и физические свойства различных видов теста;	
ПК 2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Должен уметь: оценивать качество опары, закваски теста при замесе по органолептическим признакам	

	определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении	с чётко обозначенными правилами; применение знаний на основе обобщённого алгоритма для решения новой учебной задачи. Пятый уровень (высокий) – действия по применению знаний в незнакомых, нестандартных ситуациях для решения качественно новых задач; самостоятельные действия по описанию, объяснению и преобразованию объектов изучения.
ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста	Должен знать; методы регулирования дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; правила работы на тестоприготовительном оборудовании	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	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	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессионально
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определённых руководителем.	
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы	
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,	

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	руководством, клиентами. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний(для юношей).	направленности, собеседование, интерпретация результатов собеседования
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)		

6. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Тема учебных занятий	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Приготовление песочного теста	2	Метод самостоятельной работы Групповой метод. Аналитико-синтетический метод Использование компьютерных технологий	ОК 1-7 ПК.2.1 – ПК.2.4
2.	Приготовление дрожжевого опарного теста	2	Словесный: беседа; Наглядно-демонстрационный: показ презентаций; Исследовательский метод	
3.	Способы приготовления пшеничного теста	2	информационно-рецептивные методы, репродуктивные, практические и эвристические методы	

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПЛАНИРОВАНИЕ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий

1. Темы учебно-исследовательских работ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование темы</i>
1	Исследование взаимозаменяемости сырья
2	Способы приготовления пшеничного теста.

МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий

1. Темы учебно-исследовательских работ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование темы</i>
1	Приготовление бисквитного полуфабриката.