

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической
комиссии факультета
среднего профессионального
образования (колледжа)

 (И.В. Гаврюшина)
«23» января 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
среднего профессионального
образования (колледжа)

 (Т.Н. Чуворкина)
«23» января 2023 г.


СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ИНТЕХСЕМКОР»
(С.А. Кшникаткин)
«23» января 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)

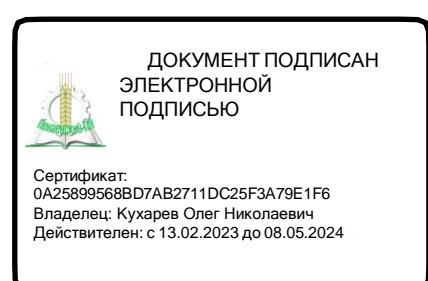
Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Программа подготовки специалистов среднего звена
на базе основного общего образования

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения – очная

Пенза – 2023



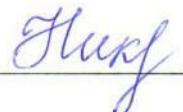
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 341 с учетом примерной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, включенной в реестр примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-256 от 29.07.2022 г.

Составитель рабочей программы
канд. с.-х наук, доцент



Е.А. Зуева

Рецензент
канд. с.-х. наук, доцент



Н.В. Никишова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
«Переработка сельскохозяйственной продукции»

«16» января 2023 года, протокол № 8

Заведующий кафедрой
докт. биол. наук., профессор



Д.Г. Погосян

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии
факультета СПО (колледжа)

«23» января 2023 года, протокол № 6

Председатель методической комиссии
факультета СПО (колледжа)



И.В. Гаврюшина

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу профессионального модуля
ПМ.05 «Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)»
специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)» является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (программа базовой подготовки, квалификация техник-технолог).

Представленная на рецензию рабочая программа, составленная преподавателем кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» Е.А. Зуевой, соответствует требованиям к содержанию подготовки техника-технолога на базе среднего профессионального образования (СПО), определенных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. Представленный в программе материал в полной мере отвечает положению о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ СПО.

В программе полностью отражены требования к результатам освоения профессионального модуля, его структура и содержание, образовательные технологии, оценочные средства. Следует отметить наличие разработанных практических заданий, рекомендаций по использованию интерактивных форм обучения, а также тестовых вопросов, что позволит реализовать компетентностный подход в изучении данного профессионального модуля. В программе отражено современное учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля. Знания, умения и практический опыт, полученные обучающимися в процессе освоения профессионального модуля «Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)» позволят реализовать поставленные задачи в своей профессиональной деятельности.

Рецензируемая рабочая программа, полностью отвечает требованиям, предъявляемым к результатам освоения программы СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и может быть использована в учебном процессе ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

Рецензент
Кандидат с.-х. наук, доцент
кафедры «Производство
продукции животноводства»



Н.В. Никишова

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины «Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)»

№ п/п	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	Раздел 1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины. Подраздел 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины; Приложение 1. ФОС. Изменение редакции компетенций ОК 3 и ОК 6.	28 августа 2024 г. Протокол №12 	28 августа 2024 г. Протокол № 12 	01.09.24
2	Раздел 3. Условия реализации учебной дисциплины. Подраздел 3.2. Информационное обеспечение реализации программы. Новая редакция списка основных печатных изданий.			

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	81
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	82

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности освоение профессии рабочих (16472 Пекарь) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.1 Перечень общих компетенций (редакция от 28.09.2024)

Код	Наименование общих компетенций
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
OK 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	H 1.1.02	поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
	H 1.2.03	приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции; упаковки готовой хлебобулочной продукции на вынос
	H 1.2.04	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработки предложений по их оптимизации; заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	H 1.2.05	замешивания и формовки теста вручную; замешивания и формовки теста на специальном оборудовании
	H 1.2.06	выпечки несдобных хлебобулочных изделий; выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выпечки сложных и мел-

		коштучных хлебобулочных изделий; выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
	H 2.1.02	составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции; обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции; презентации готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу; продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям
	H 2.1.03	проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
	H 2.1.04	оценки потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей
	H 2.2.03	разработки меню/ассортимента хлебобулочной продукции; составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции; подготовки товарных отчетов по хлебобулочному производству; обучения помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции; оценки имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработки предложений по их оптимизации; контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
	H 4.1.02	прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
	H 4.2.02	помощи пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации
	H 4.2.03	определения потребности членов бригады пекарей в обучении; организации обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства
	H 4.3.02	проведения вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей; распределения заданий между работниками бригады пекарей в
		зависимости от их умений и компетенции, определения их степени ответственности; координации и контроля выполнения членами бригады пекарей производственных заданий; управления конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве; взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
	H 4.4.02	организации контроля работы членов бригады пекарей; анализа и оценки результатов работы бригады пекарей за отчетный период; выявления отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин
	H 4.5.02	представления отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству
Уметь	У.1.1.03	производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
	У.1.2.02	отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

У.1.2.03	применять приемы смешанной закваски; применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
У.1.2.04	замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; применять различные способы замесов; определять дефекты теста; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
У.1.2.05	технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
У.2.1.03	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
У.2.1.04	творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
У.2.1.05	обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции
У.2.2.03	обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; производить анализ и оценку потребности хлебобулочного
	производства в трудовых и материальных ресурсах; оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; готовить помощников пекаря к самостоятельной работе; осуществлять контроль деятельности помощников пекаря
	безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

	У.4.2.03	разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции; осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе; предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей; готовить отчеты о работе бригады пекарей
	У.4.3.02	разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства; разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства
	У.4.4.02	производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады; производить оценку результатов работы бригады за отчетный период; определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана
	У.4.5.02	использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады
Знать	3.1.1.03	рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	3.1.2.02	технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства;
	3.1.2.03	федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы организации питания, в том числе диетического; рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации
		хлебобулочной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты

3.1.2.04	<p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>
3.1.2.05	<p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p>
3.2.1.03	<p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброта качественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p>
3.2.1.04	<p>федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p>

	3.2.1.05	федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей; правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства
	3.2.2.03	федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
	3.4.1.03	федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; Правила и технологии расчетов с потребителями
	3.4.2.02	требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	3.4.2.03	основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
	3.4.3.02	федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; современные технологии хлебобулочного производства; требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
	3.4.4.02	федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства
	3.4.5.02	основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 186 ч

в том числе в форме практической подготовки 106 ч

Из них на освоение МДК 144 ч

в том числе самостоятельная работа 12 ч

практики, в том числе учебная 36 ч

производственная_____

Промежуточная аттестация 6 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК				Практики		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1.	МДК 05.01 Освоение профессии рабочих	144	70	144	70	-	12	6	-	-
ПК 1.2.										
ПК 2.1.	(16472 Пекарь)									
ПК 2.2.										
ПК 4.1.										
ПК 4.2.										
ПК 4.3.										
ПК 4.4.										
ПК 4.5.										
OK 01										
OK 02										
OK 03										
OK 04										
OK 05										
OK 06										
OK 07										
OK 08										
OK 09										
KK 1										
KK 2										

<i>KK 3</i> <i>KK 4</i> <i>KK 5</i>									
<i>ПК 1.1.</i> <i>ПК 1.2.</i> <i>ПК 2.1.</i> <i>ПК 2.2.</i> <i>ПК 4.1.</i> <i>ПК 4.2.</i> <i>ПК 4.3.</i> <i>ПК 4.4.</i> <i>ПК 4.5.</i> <i>OK 01</i> <i>OK 02</i> <i>OK 03</i> <i>OK 04</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i> <i>OK 07</i> <i>OK 08</i> <i>OK 09</i> <i>KK 1</i> <i>KK 2</i> <i>KK 3</i> <i>KK 4</i> <i>KK 5</i>	Учебная практика	36	36						36
<i>ПК 1.1.</i> <i>ПК 1.2.</i> <i>ПК 2.1.</i> <i>ПК 2.2.</i> <i>ПК 4.1.</i> <i>ПК 4.2.</i> <i>ПК 4.3.</i> <i>ПК 4.4.</i> <i>ПК 4.5.</i>	Промежуточная аттестация	6	-	-	-	-	-	6	-

<i>OK 01</i>										
<i>OK 02</i>										
<i>OK 03</i>										
<i>OK 04</i>										
<i>OK 05</i>										
<i>OK 06</i>										
<i>OK 07</i>										
<i>OK 08</i>										
<i>OK 09</i>										
<i>KK 1</i>										
<i>KK 2</i>										
<i>KK 3</i>										
<i>KK 4</i>										
<i>KK 5</i>										
Bcero		186	106	144	70	-	12	6	36	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Код ПК, ОК, КК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Освоение одной или нескольких профессий рабочих или должностей служащих		180/106		
МДК. 05.01 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)		144/70		
Тема 1.1 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий различного ассортимента	Содержание 1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	4	ПК 1.2 ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07 ОК 09 КК 1 КК 2 КК 3 КК 5	Н 1.2.03 У.1.2.02 3.1.2.02 Н 2.2.03 У.2.2.03 3.2.2.03 Yo.01.06 Зо.01.03 Yo.02.04 Зо.02.01 Yo.03.01 Зо.03.01 Yo.07.02 Зо.07.03 Yo.09.04 Зо.09.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа №1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		2	ПК 1.2 ПК 2.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 07

			OK 09 KK 1 KK 2 KK 3 KK 5	Yo.01.06 3o.01.03 Yo.02.04 3o.02.01 Yo.03.01 3o.03.01 Yo.07.02 3o.07.03 Yo.09.04 3o.09.01
Тема 1.2 Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	<p>Содержание</p> <p>1. Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>Технологические процессы производства хлебобулочных изделий. Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, оборудования на предприятиях, производственного инвентаря, инструмента. Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях. Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на предприятиях хлебопекарного производства, правила электро- и пожаробезопасности. Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах.</p>	26	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	H 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02

				H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3о.04.02 Yo.05.01 3о.05.02 Yo.06.01 3о.06.02
	<p>2. Теплофизические основы выпечки хлеба и организация производства в пекарном отделении. Процессы, происходящие при выпечке хлеба. Установление массы тестовой заготовки. Мероприятия по устранению адгезии теста в процессе его разделки.</p>		ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	H 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 Н 4.3.02 У.4.3.02

				3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	<p>3 Технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий.</p> <p>Понятие «Выход» хлеба и факторы, влияющие на выход. Упек, его зависимость от различных факторов, пути снижения упека. Определение готовности хлеба при выпечке. Режимы выпечки хлеба, булочных и сдобных изделий.</p>		ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 04 ОК 05 ОК 06 КК 4	Н 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 Н 4.3.02

				У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02	
	<p>4. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей. Методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции. Способы регулирования режимов выпечки в различных печах. Использование энерго – и ресурсосберегающих технологий выпечки хлеба.</p>			ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	H 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03

				H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	<p>5. Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий.</p> <p>Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. Обработка форм полимерными материалами. Санитарное содержание рабочих мест у печей.</p>		ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	H 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03

				3.4.2.03 Н 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	<p>6. Способы раскладки тестовых заготовок на под печи, листы.</p> <p>Классификация хлебопекарных печей. Основные элементы печного агрегата: генераторы тепла, пекарная камера, под печи, теплопередающие устройства, контрольно-измерительные приборы.</p>		ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 04 ОК 05 ОК 06 КК 4	Н 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03

				У.4.2.03 3.4.2.03 Н 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02	
	<p>7. Параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий. Устройство, принцип действия тупиковых печей. Безопасные приёмы обслуживания оборудования. Устройство, принцип действия печей тоннельного типа. Устройство, принцип действия расстойно-печных агрегатов. Продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности</p>			ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	H 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04

				H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	<p>8. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Укладка готовых изделий в лотки, полки контейнеров (вагонеток). Отбраковка изделий по органолептическим показателям и массе изделий. Требования стандартов к установленной массе различных изделий. Сроки и условия хранения готовой продукции. Способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Понятие «усушка хлеба». Процессы, происходящие при хранении хлеба и влияние различных факторов на размер усушки. Пути снижения усушки. Сущность черствения хлеба. Способы сохранения свежести хлеба. Санитарные требования к помещениям и условиям хранения хлебных изделий. Факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи. Классификация оборудования для приёма и хранения хлебобулочных изделий, виды лотков и контейнеров. Циркуляционные столы, принцип их действия. Классификация печей, назначение и характеристика. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания. Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях. Хлебоукладочные агрегаты.</p>	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 04 ОК 05 ОК 06 КК 4	H 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04	

				3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	34		
	Практическая работа № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	Н 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03

				H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 3. Решение ситуационных задач по расчету массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий	2	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	H 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03

				3.2.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 Y.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 Y.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 4. Расчет фактического «выхода» хлеба с учетом всех потерь и затрат	4	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	H 1.1.01 Y 1.1.01 3 1.1.01 H 1.2.04 Y.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 Y.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 Y.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02

				У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 Н 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 5. Расчет выхода готовой продукции. Корректировка норм «выхода» в зависимости от фактической влажности муки	2	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	Н 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05

				H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 6. Расчет тесторазделочного оборудования при производстве хлебобулочных изделий	2	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 04 ОК 05 ОК 06 КК 4	H 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05

				3.1.2.05 H 2.1.02 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 Y.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 Y.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 7. Расчет количества рабочих люлек в расстойном шкафу для окончательной расстойки тестовых заготовок.	2	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06	H 1.1.01 Y 1.1.01 3 1.1.01 H 1.2.04 Y.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 Y.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06

		KK 4	У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 Н 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02	
	Практическая работа № 8. Расчет производительности тупиковых печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий	2	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 04 ОК 05	Н 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04

		OK 06 KK 4	H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 9. Расчет производительности тоннельных печей для различных видов хлеба, булочных и сдобных изделий	2	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 04

			OK 05 OK 06 KK 4	3.1.2.04 H 1.2.06 Y.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 Y.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 Y.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 10. Подбор режимов выпечки для различных групп хлебобулочных изделий.	2	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	H 1.1.01 Y 1.1.01 3 1.1.01 H 1.2.04 Y.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05

			OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 Н 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 11. Решение производственно-ситуационных задач по определению «упека», «кусушки» хлеба	4	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Н 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03

			ПК 4.5. OK 04 OK 05 OK 06 KK 4	H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 12. Анализ производственных ситуаций по снижению «усушки», по применению способов сохранения свежести	2	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 4.2. ПК 4.3.	H 1.1.01 У 1.1.01 3 1.1.01 H 1.2.04 У.1.2.03

			ПК 4.4.	3.1.2.03
			ПК 4.5.	Н 1.2.05
			ОК 04	У.1.2.04
			ОК 05	3.1.2.04
			ОК 06	Н 1.2.06
			КК 4	У.1.2.05
				3.1.2.05
				Н 2.1.02
				У.2.1.03
				3.2.1.03
				Н 2.1.03
				У.2.1.04
				3.2.1.04
				Н 4.2.03
				У.4.2.03
				3.4.2.03
				Н 4.3.02
				У.4.3.02
				3.4.3.02
				Н 4.4.02
				У.4.4.02
				3.4.4.02
				Н 4.5.02
				У.4.5.02
				3.4.5.02
				Yo.04.02
				3o.04.02
				Yo.05.01
				3o.05.02
				Yo.06.01
				3o.06.02
	Практическая работа № 13. Расчет количества вагонеток и количества лотков для хранения различных сортов хлеба.	2	ПК 1.1	Н 1.1.01
			ПК 1.2.	У 1.1.01
			ПК 2.1.	3 1.1.01
			ПК 4.2.	Н 1.2.04

			ПК 4.3.	У.1.2.03
			ПК 4.4.	3.1.2.03
			ПК 4.5.	Н 1.2.05
			ОК 04	У.1.2.04
			ОК 05	3.1.2.04
			ОК 06	Н 1.2.06
			КК 4	У.1.2.05
				3.1.2.05
				Н 2.1.02
				У.2.1.03
				3.2.1.03
				Н 2.1.03
				У.2.1.04
				3.2.1.04
				Н 4.2.03
				У.4.2.03
				3.4.2.03
				Н 4.3.02
				У.4.3.02
				3.4.3.02
				Н 4.4.02
				У.4.4.02
				3.4.4.02
				Н 4.5.02
				У.4.5.02
				3.4.5.02
				Yo.04.02
				3o.04.02
				Yo.05.01
				3o.05.02
				Yo.06.01
				3o.06.02
Практическая работа № 14. Расчет количества контейнеров и лотков для хранения различных видов булочных изделий		2	ПК 1.1	Н 1.1.01
			ПК 1.2.	У 1.1.01
			ПК 2.1.	3 1.1.01

			ПК 4.2.	H 1.2.04
			ПК 4.3.	У.1.2.03
			ПК 4.4.	3.1.2.03
			ПК 4.5.	H 1.2.05
			ОК 04	У.1.2.04
			ОК 05	3.1.2.04
			ОК 06	H 1.2.06
			КК 4	У.1.2.05
				3.1.2.05
				H 2.1.02
				У.2.1.03
				3.2.1.03
				H 2.1.03
				У.2.1.04
				3.2.1.04
				H 4.2.03
				У.4.2.03
				3.4.2.03
				H 4.3.02
				У.4.3.02
				3.4.3.02
				H 4.4.02
				У.4.4.02
				3.4.4.02
				H 4.5.02
				У.4.5.02
				3.4.5.02
				Yo.04.02
				3o.04.02
				Yo.05.01
				3o.05.02
				Yo.06.01
				3o.06.02
	Практическая работа № 15. Анализ производственных ситуаций по выбору режимов и сроков хранения хлеба, булочных изделий.	4	ПК 1.1	H 1.1.01
			ПК 1.2.	У 1.1.01

			ПК 2.1.	3 1.1.01
			ПК 4.2.	Н 1.2.04
			ПК 4.3.	У.1.2.03
			ПК 4.4.	3.1.2.03
			ПК 4.5.	Н 1.2.05
			OK 04	У.1.2.04
			OK 05	3.1.2.04
			OK 06	Н 1.2.06
			KK 4	У.1.2.05
				3.1.2.05
				Н 2.1.02
				У.2.1.03
				3.2.1.03
				Н 2.1.03
				У.2.1.04
				3.2.1.04
				Н 4.2.03
				У.4.2.03
				3.4.2.03
				Н 4.3.02
				У.4.3.02
				3.4.3.02
				Н 4.4.02
				У.4.4.02
				3.4.4.02
				Н 4.5.02
				У.4.5.02
				3.4.5.02
				Yo.04.02
				3o.04.02
				Yo.05.01
				3o.05.02
				Yo.06.01
				3o.06.02

Тема 1.3 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	Содержание	12		
	1. Бараночные изделия. Характеристика ассортимента бараночных изделий. Основные стадии производства. Технологическая характеристика операции – ошпарка тестовых заготовок. Выпечка бараночных изделий. Особенности производства бараночных изделий на механизированных и комплексно-механизированных линиях. Способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры			

				У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.06.01 3o.06.02 Yo.07.01 3o.07.01 Yo.08.03 3o.08.03
	<p>2. Сухарные изделия.</p> <p>Классификация сухарных изделий. Краткие сведения о производстве армейских сухарей, сухарей-гренок и панировочных сухарей. Технологическая схема производства сухарей. Формование и расстойка сухарных плит, выпечка и выдержка. Резка плит, раскладка и сушка ломтей. Технологическая характеристика оборудования для ошпарки и выпечки бараночных изделий. Технологическая характеристика оборудования для выпечки сухарных плит и сушки сухарей. Требования безопасности к оборудованию для выпечки и ошпарки полуфабрикатов. Правила техники безопасности и производственной санитарии</p>			ПК 1.1. H 1.1.02 ПК 2.1. У.1.1.03 ПК 1.2. 3.1.1.03 ПК 4.1. Н 2.1.03 ПК 4.2. У.2.1.03 ПК 2.2. 3.2.1.03 ПК 4.3. Н 1.2.03 ПК 4.4. У.1.2.02 ПК 4.5. 3.1.2.02 ОК 06. Н 4.1.02 ОК 07. У.4.1.02 ОК 08. 3.4.1.03 КК 4. Н 4.2.02 КК 5. У.4.2.02 3.4.2.02 Н 2.2.03 У.2.2.03 3.2.2.03 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06

				У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 Н 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.06.01 3o.06.02 Yo.07.01 3o.07.01 Yo.08.03 3o.08.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	Практическая работа № 16. Составление технологических схем производства бараночных изделий	4	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 06 ОК 07 ОК 08	Н 1.1.02 У.1.1.03 3.1.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 1.2.03 У.1.2.02 3.1.2.02 Н 4.1.02 У.4.1.02 3.4.1.03

			KK 4	H 4.2.02
			KK 5	Y.4.2.02
				3.4.2.02
				H 2.2.03
				Y.2.2.03
				3.2.2.03
				H 1.2.04
				Y.1.2.03
				3.1.2.03
				H 1.2.05
				Y.1.2.04
				3.1.2.04
				H 1.2.06
				Y.1.2.05
				3.1.2.05
				H 2.1.02
				Y.2.1.03
				3.2.1.03
				H 2.1.03
				Y.2.1.04
				3.2.1.04
				H 4.2.03
				Y.4.2.03
				3.4.2.03
				H 4.3.02
				Y.4.3.02
				3.4.3.02
				H 4.4.02
				Y.4.4.02
				3.4.4.02
				H 4.5.02
				Y.4.5.02
				3.4.5.02
				Yo.06.01
				3o.06.02
				Yo.07.01
				3o.07.01
				Yo.08.03
				3o.08.03

	Практическая работа № 17. Составление технологических схем производства сухарных изделий	4	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 06 OK 07 OK 08 KK 4 KK 5	H 1.1.02 У.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 У.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 У.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 У.4.1.02 3.4.1.03 H 4.2.02 У.4.2.02 3.4.2.02 H 2.2.03 У.2.2.03 3.2.2.03 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02
--	---	---	--	--

				H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.06.01 3o.06.02 Yo.07.01 3o.07.01 Yo.08.03 3o.08.03
	Практическая работа № 18. Изучение инструкций по технике безопасности при работе на ошпарочно-печном агрегате с соответствующими печами. Расчет производительности печи в ошпарочно-печном агрегате	2	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 06 OK 07 OK 08 KK 4 KK 5	H 1.1.02 У.1.1.03 3.1.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 1.2.03 У.1.2.02 3.1.2.02 Н 4.1.02 У.4.1.02 3.4.1.03 Н 4.2.02 У.4.2.02 3.4.2.02 Н 2.2.03 У.2.2.03 3.2.2.03 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05

				H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo.06.01 3o.06.02 Yo.07.01 3o.07.01 Yo.08.03 3o.08.03
	Практическая работа № 19. Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий	4	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 06 ОК 07 ОК 08 КК 4 КК 5	H 1.1.02 У.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 У.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 У.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 У.4.1.02 3.4.1.03 H 4.2.02 У.4.2.02 3.4.2.02

				H 2.2.03 Y.2.2.03 3.2.2.03 H 1.2.04 Y.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 Y.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 Y.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 Y.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 Y.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02 3.4.5.02 Yo.06.01 3o.06.02 Yo.07.01 3o.07.01 Yo.08.03 3o.08.03
Тема 1.4 Организация выпечки	Содержание	20		

мучных кондитер- ских изделий	<p>1. Классификационные признаки распределения мучных кондитерских изделий на группы, подгруппы, виды и разновидности Ассортимент мучных кондитерских изделий и их пищевая ценность.</p>		ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4	H 1.1.02 У.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 У.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 У.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 У.4.1.02 3.4.1.03 H 4.2.02 У.4.2.02 3.4.2.02 H 2.2.03 У.2.2.03 3.2.2.03 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03
--	--	--	--	--

				3.4.2.03 H 4.3.02 Y.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02 3.4.5.02 Yo 02.02 Yo 02.07 3o 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	2. Выпечка полуфабрикатов для различных видов тортов и пирожных. Особенности выпечки бисквита. Требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.		ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 02 OK 03	H 1.1.02 Y.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 Y.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 Y.4.1.02

		OK 04	3.4.1.03
		OK 05	H 4.2.02
		OK 06	Y.4.2.02
		KK 1	3.4.2.02
		KK 2	H 2.2.03
		KK 3	Y.2.2.03
		KK 4	3.2.2.03
			H 1.2.04
			Y.1.2.03
			3.1.2.03
			H 1.2.05
			Y.1.2.04
			3.1.2.04
			H 1.2.06
			Y.1.2.05
			3.1.2.05
			H 2.1.02
			Y.2.1.03
			3.2.1.03
			H 2.1.03
			Y.2.1.04
			3.2.1.04
			H 4.2.03
			Y.4.2.03
			3.4.2.03
			H 4.3.02
			Y.4.3.02
			3.4.3.02
			H 4.4.02
			Y.4.4.02
			3.4.4.02
			H 4.5.02
			Y.4.5.02
			3.4.5.02
			Yo 02.02

				Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	3. Выпечка песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белково-сбивного теста.			ПК 1.1. H 1.1.02 ПК 2.1. Y.1.1.03 ПК 1.2. 3.1.1.03 ПК 4.1. H 2.1.03 ПК 4.2. Y.2.1.03 ПК 2.2. 3.2.1.03 ПК 4.3. H 1.2.03 ПК 4.4. Y.1.2.02 ПК 4.5. 3.1.2.02 OK 02 H 4.1.02 OK 03 Y.4.1.02 OK 04 3.4.1.03 OK 05 H 4.2.02 OK 06 Y.4.2.02 KK 1 3.4.2.02 KK 2 H 2.2.03 KK 3 Y.2.2.03 KK 4 3.2.2.03 H 1.2.04 Y.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05

				Y.1.2.04
				3.1.2.04
				H 1.2.06
				Y.1.2.05
				3.1.2.05
				H 2.1.02
				Y.2.1.03
				3.2.1.03
				H 2.1.03
				Y.2.1.04
				3.2.1.04
				H 4.2.03
				Y.4.2.03
				3.4.2.03
				H 4.3.02
				Y.4.3.02
				3.4.3.02
				H 4.4.02
				Y.4.4.02
				3.4.4.02
				H 4.5.02
				Y.4.5.02
				3.4.5.02
				Yo 02.02
				Yo 02.07
				Yo 02.02
				3o 02.04
				Yo 03.01
				Yo 03.02
				3o 03.01
				3o 03.02
				Yo.04.02
				3o.04.02
				Yo.05.01
				3o.05.02

			Уо.06.01 Зо.06.02
	4. Приготовление и режимы выпечки слоеного полуфабриката.		ПК 1.1. H 1.1.02 ПК 2.1. У.1.1.03 ПК 1.2. 3.1.1.03 ПК 4.1. H 2.1.03 ПК 4.2. У.2.1.03 ПК 2.2. 3.2.1.03 ПК 4.3. H 1.2.03 ПК 4.4. У.1.2.02 ПК 4.5. 3.1.2.02 OK 02 H 4.1.02 OK 03 У.4.1.02 OK 04 3.4.1.03 OK 05 H 4.2.02 OK 06 У.4.2.02 KK 1 3.4.2.02 KK 2 H 2.2.03 KK 3 У.2.2.03 KK 4 3.2.2.03 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04

				H 4.2.03 Y.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 Y.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02 3.4.5.02 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	5. Отличительные особенности выпечки заварного полуфабриката .			ПК 1.1. H 1.1.02 ПК 2.1. Y.1.1.03 ПК 1.2. 3.1.1.03 ПК 4.1. H 2.1.03 ПК 4.2. Y.2.1.03 ПК 2.2. 3.2.1.03 ПК 4.3. H 1.2.03 ПК 4.4. Y.1.2.02 ПК 4.5. 3.1.2.02

		OK 02	H 4.1.02
		OK 03	Y.4.1.02
		OK 04	3.4.1.03
		OK 05	H 4.2.02
		OK 06	Y.4.2.02
		KK 1	3.4.2.02
		KK 2	H 2.2.03
		KK 3	Y.2.2.03
		KK 4	3.2.2.03
			H 1.2.04
			Y.1.2.03
			3.1.2.03
			H 1.2.05
			Y.1.2.04
			3.1.2.04
			H 1.2.06
			Y.1.2.05
			3.1.2.05
			H 2.1.02
			Y.2.1.03
			3.2.1.03
			H 2.1.03
			Y.2.1.04
			3.2.1.04
			H 4.2.03
			Y.4.2.03
			3.4.2.03
			H 4.3.02
			Y.4.3.02
			3.4.3.02
			H 4.4.02
			Y.4.4.02
			3.4.4.02
			H 4.5.02
			Y.4.5.02

				3.4.5.02 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	6. Особенности выпечки вафельного теста. Параметры выпечки.			ПК 1.1. H 1.1.02 ПК 2.1. Y.1.1.03 ПК 1.2. 3.1.1.03 ПК 4.1. H 2.1.03 ПК 4.2. Y.2.1.03 ПК 2.2. 3.2.1.03 ПК 4.3. H 1.2.03 ПК 4.4. Y.1.2.02 ПК 4.5. 3.1.2.02 OK 02 H 4.1.02 OK 03 Y.4.1.02 OK 04 3.4.1.03 OK 05 H 4.2.02 OK 06 Y.4.2.02 KK 1 3.4.2.02 KK 2 H 2.2.03 KK 3 Y.2.2.03 KK 4 3.2.2.03 H 1.2.04 Y.1.2.03

				3.1.2.03
				H 1.2.05
				Y.1.2.04
				3.1.2.04
				H 1.2.06
				Y.1.2.05
				3.1.2.05
				H 2.1.02
				Y.2.1.03
				3.2.1.03
				H 2.1.03
				Y.2.1.04
				3.2.1.04
				H 4.2.03
				Y.4.2.03
				3.4.2.03
				H 4.3.02
				Y.4.3.02
				3.4.3.02
				H 4.4.02
				Y.4.4.02
				3.4.4.02
				H 4.5.02
				Y.4.5.02
				3.4.5.02
				Yo 02.02
				Yo 02.07
				Yo 02.02
				3o 02.04
				Yo 03.01
				Yo 03.02
				3o 03.01
				3o 03.02
				Yo.04.02
				3o.04.02

			Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	7. Особенности выпечки и отделки для различных видов печенья (сахарного, затяжного, песочного, сдобного)	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4	H 1.1.02 Y.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 Y.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 Y.4.1.02 3.4.1.03 H 4.2.02 Y.4.2.02 3.4.2.02 H 2.2.03 Y.2.2.03 3.2.2.03 H 1.2.04 Y.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 Y.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 Y.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03

				У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 Н 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	8. Выпечка пряничного теста (сырцового и заварного), подбор режимов выпечки.			ПК 1.1. H 1.1.02 ПК 2.1. У.1.1.03 ПК 1.2. 3.1.1.03 ПК 4.1. Н 2.1.03 ПК 4.2. У.2.1.03 ПК 2.2. 3.2.1.03 ПК 4.3. Н 1.2.03

			ПК 4.4.	У.1.2.02
			ПК 4.5.	3.1.2.02
			ОК 02	Н 4.1.02
			ОК 03	У.4.1.02
			ОК 04	3.4.1.03
			ОК 05	Н 4.2.02
			ОК 06	У.4.2.02
			KK 1	3.4.2.02
			KK 2	Н 2.2.03
			KK 3	У.2.2.03
			KK 4	3.2.2.03
				Н 1.2.04
				У.1.2.03
				3.1.2.03
				Н 1.2.05
				У.1.2.04
				3.1.2.04
				Н 1.2.06
				У.1.2.05
				3.1.2.05
				Н 2.1.02
				У.2.1.03
				3.2.1.03
				Н 2.1.03
				У.2.1.04
				3.2.1.04
				Н 4.2.03
				У.4.2.03
				3.4.2.03
				Н 4.3.02
				У.4.3.02
				3.4.3.02
				Н 4.4.02
				У.4.4.02
				3.4.4.02

				H 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	9. Виды и причины брака полуфабрикатов мучных кондитерских изделий. Характеристика, причины возникновения брака и меры по его устраниению			ПК 1.1. H 1.1.02 ПК 2.1. У.1.1.03 ПК 1.2. 3.1.1.03 ПК 4.1. H 2.1.03 ПК 4.2. У.2.1.03 ПК 2.2. 3.2.1.03 ПК 4.3. H 1.2.03 ПК 4.4. У.1.2.02 ПК 4.5. 3.1.2.02 OK 02 H 4.1.02 OK 03 У.4.1.02 OK 04 3.4.1.03 OK 05 H 4.2.02 OK 06 У.4.2.02 KK 1 3.4.2.02 KK 2 H 2.2.03 KK 3 У.2.2.03 KK 4 3.2.2.03

				H 1.2.04
				Y.1.2.03
				3.1.2.03
				H 1.2.05
				Y.1.2.04
				3.1.2.04
				H 1.2.06
				Y.1.2.05
				3.1.2.05
				H 2.1.02
				Y.2.1.03
				3.2.1.03
				H 2.1.03
				Y.2.1.04
				3.2.1.04
				H 4.2.03
				Y.4.2.03
				3.4.2.03
				H 4.3.02
				Y.4.3.02
				3.4.3.02
				H 4.4.02
				Y.4.4.02
				3.4.4.02
				H 4.5.02
				Y.4.5.02
				3.4.5.02
				Yo 02.02
				Yo 02.07
				Yo 02.02
				3o 02.04
				Yo 03.01
				Yo 03.02
				3o 03.01
				3o 03.02

			Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	10. Эксплуатация технологического оборудования для выпечки бисквитного теста. Виды духовых шкафов и печей, применяемые для выпечки бисквитного теста. Оборудование, применяемое для выпечки песочного теста, миндально-ореховых полуфабрикатов и белково-сбивного теста. Режимы выпечки слоеного полуфабриката. Плиты, применяемые для выпечки вафельного теста, режимы контактной выпечки. Безопасная эксплуатация оборудования, для выпечки мучных кондитерских изделий.	ПК 1.1. H 1.1.02 ПК 2.1. У.1.1.03 ПК 1.2. 3.1.1.03 ПК 4.1. H 2.1.03 ПК 4.2. У.2.1.03 ПК 2.2. 3.2.1.03 ПК 4.3. H 1.2.03 ПК 4.4. У.1.2.02 ПК 4.5. 3.1.2.02 OK 02 H 4.1.02 OK 03 У.4.1.02 OK 04 3.4.1.03 OK 05 H 4.2.02 OK 06 У.4.2.02 KK 1 3.4.2.02 KK 2 H 2.2.03 KK 3 У.2.2.03 KK 4 3.2.2.03 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03	

				3.2.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 Y.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 Y.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02 3.4.5.02 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	Практическая работа № 20. Печенье, пряники. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.	4	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1.	H 1.1.02 Y.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03

			ПК 4.2.	У.2.1.03
			ПК 2.2.	3.2.1.03
			ПК 4.3.	Н 1.2.03
			ПК 4.4.	У.1.2.02
			ПК 4.5.	3.1.2.02
			OK 02	Н 4.1.02
			OK 03	У.4.1.02
			OK 04	3.4.1.03
			OK 05	Н 4.2.02
			OK 06	У.4.2.02
			KK 1	3.4.2.02
			KK 2	Н 2.2.03
			KK 3	У.2.2.03
			KK 4	3.2.2.03
				Н 1.2.04
				У.1.2.03
				3.1.2.03
				Н 1.2.05
				У.1.2.04
				3.1.2.04
				Н 1.2.06
				У.1.2.05
				3.1.2.05
				Н 2.1.02
				У.2.1.03
				3.2.1.03
				Н 2.1.03
				У.2.1.04
				3.2.1.04
				Н 4.2.03
				У.4.2.03
				3.4.2.03
				Н 4.3.02
				У.4.3.02
				3.4.3.02

				H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02 3.4.5.02 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 21. Вафли, слоеные бисквитные торты. Составление технологических схем по индивидуальным заданиям.	4	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 KK 1	H 1.1.02 Y.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 Y.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 Y.4.1.02 3.4.1.03 H 4.2.02 Y.4.2.02 3.4.2.02

		KK 2	H 2.2.03
		KK 3	Y.2.2.03
		KK 4	3.2.2.03
			H 1.2.04
			Y.1.2.03
			3.1.2.03
			H 1.2.05
			Y.1.2.04
			3.1.2.04
			H 1.2.06
			Y.1.2.05
			3.1.2.05
			H 2.1.02
			Y.2.1.03
			3.2.1.03
			H 2.1.03
			Y.2.1.04
			3.2.1.04
			H 4.2.03
			Y.4.2.03
			3.4.2.03
			H 4.3.02
			Y.4.3.02
			3.4.3.02
			H 4.4.02
			Y.4.4.02
			3.4.4.02
			H 4.5.02
			Y.4.5.02
			3.4.5.02
			Yo 02.02
			Yo 02.07
			Yo 02.02
			3o 02.04
			Yo 03.01

				Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 22. Анализ производственных ситуаций по подбору режимов выпечки бисквитных изделий.	2	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4	H 1.1.02 Y.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 Y.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 Y.4.1.02 3.4.1.03 H 4.2.02 Y.4.2.02 3.4.2.02 H 2.2.03 Y.2.2.03 3.2.2.03 H 1.2.04 Y.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 Y.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 Y.1.2.05

			3.1.2.05
			H 2.1.02
			Y.2.1.03
			3.2.1.03
			H 2.1.03
			Y.2.1.04
			3.2.1.04
			H 4.2.03
			Y.4.2.03
			3.4.2.03
			H 4.3.02
			Y.4.3.02
			3.4.3.02
			H 4.4.02
			Y.4.4.02
			3.4.4.02
			H 4.5.02
			Y.4.5.02
			3.4.5.02
			Yo 02.02
			Yo 02.07
			Yo 02.02
			3o 02.04
			Yo 03.01
			Yo 03.02
			3o 03.01
			3o 03.02
			Yo.04.02
			3o.04.02
			Yo.05.01
			3o.05.02
			Yo.06.01
			3o.06.02

<p>Практическая работа № 23. Анализ производственных ситуаций по причинам возникновения брака мучных кондитерских изделий. Меры по устранению брака мучных кондитерских изделий</p>	<p>2</p>	<p>ПК 1.1. H 1.1.02 ПК 2.1. У.1.1.03 ПК 1.2. 3.1.1.03 ПК 4.1. H 2.1.03 ПК 4.2. У.2.1.03 ПК 2.2. 3.2.1.03 ПК 4.3. H 1.2.03 ПК 4.4. У.1.2.02 ПК 4.5. 3.1.2.02 OK 02 H 4.1.02 OK 03 У.4.1.02 OK 04 3.4.1.03 OK 05 H 4.2.02 OK 06 У.4.2.02 KK 1 3.4.2.02 KK 2 H 2.2.03 KK 3 У.2.2.03 KK 4 3.2.2.03 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 У.4.2.03</p>
--	----------	---

				3.4.2.03 H 4.3.02 Y.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02 3.4.5.02 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 24. Анализ должностных обязанностей пекаря мучных кондитерских изделий	2	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 02 OK 03	H 1.1.02 Y.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 Y.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 Y.4.1.02

		OK 04	3.4.1.03
		OK 05	H 4.2.02
		OK 06	Y.4.2.02
		KK 1	3.4.2.02
		KK 2	H 2.2.03
		KK 3	Y.2.2.03
		KK 4	3.2.2.03
			H 1.2.04
			Y.1.2.03
			3.1.2.03
			H 1.2.05
			Y.1.2.04
			3.1.2.04
			H 1.2.06
			Y.1.2.05
			3.1.2.05
			H 2.1.02
			Y.2.1.03
			3.2.1.03
			H 2.1.03
			Y.2.1.04
			3.2.1.04
			H 4.2.03
			Y.4.2.03
			3.4.2.03
			H 4.3.02
			Y.4.3.02
			3.4.3.02
			H 4.4.02
			Y.4.4.02
			3.4.4.02
			H 4.5.02
			Y.4.5.02
			3.4.5.02
			Yo 02.02

				Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02
	Практическая работа № 25. Анализ правил техники безопасности работы пекаря при выпечке мучных кондитерских изделий.	2	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4	H 1.1.02 Y.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 Y.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 Y.4.1.02 3.4.1.03 H 4.2.02 Y.4.2.02 3.4.2.02 H 2.2.03 Y.2.2.03 3.2.2.03 H 1.2.04 Y.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05

				Y.1.2.04
				3.1.2.04
				H 1.2.06
				Y.1.2.05
				3.1.2.05
				H 2.1.02
				Y.2.1.03
				3.2.1.03
				H 2.1.03
				Y.2.1.04
				3.2.1.04
				H 4.2.03
				Y.4.2.03
				3.4.2.03
				H 4.3.02
				Y.4.3.02
				3.4.3.02
				H 4.4.02
				Y.4.4.02
				3.4.4.02
				H 4.5.02
				Y.4.5.02
				3.4.5.02
				Yo 02.02
				Yo 02.07
				Yo 02.02
				3o 02.04
				Yo 03.01
				Yo 03.02
				3o 03.01
				3o 03.02
				Yo.04.02
				3o.04.02
				Yo.05.01
				3o.05.02

			4	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4	Yo.06.01 3o.06.02 H 1.1.02 У.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 У.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 У.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 У.4.1.02 3.4.1.03 H 4.2.02 У.4.2.02 3.4.2.02 H 2.2.03 У.2.2.03 3.2.2.03 H 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04	
	Практическая работа № 26. Расчет выхода печенья сахарного.					

				H 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 Зо 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Yo.04.02 Зо.04.02 Yo.05.01 Зо.05.02 Yo.06.01 Зо.06.02
Самостоятельная работа Подготовка к практическим работам с использованием учебно-методической литературы, оформление практических работ. Составление таблицы показателей средней продолжительности выпечки и количестве изделий на поду хлебопекарных печей. Изучение технических характеристик технологического оборудования по выпечке хлебобулочных изделий. Подготовка доклада на тему: «Выпечка различных видов мучнисто-кондитерских изделий. Ознакомление с нормативно-технической документацией на новые виды хлебобулочных и мучнистокондитерских изделий. Составление презентаций: «Процессы, происходящие при выпечке хлеба»; «Прогревание теста-хлеба при выпечке, способы передачи тепла»; «Основные приемы, позволяющие пекарю получать изделия	12	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	H 1.1.02 У.1.1.03 3.1.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 1.2.03 У.1.2.02 3.1.2.02	

стандартного качества», «Хлебопекарные формы для выпечки хлебных изделий. «Пути снижения упека.»	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 08 OK 09 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4 KK 5	H 4.1.02 Y.4.1.02 3.4.1.03 H 4.2.02 Y.4.2.02 3.4.2.02 H 2.2.03 Y.2.2.03 3.2.2.03 H 1.2.04 Y.1.2.03 3.1.2.03 H 1.2.05 Y.1.2.04 3.1.2.04 H 1.2.06 Y.1.2.05 3.1.2.05 H 2.1.02 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.04 3.2.1.04 H 4.2.03 Y.4.2.03 3.4.2.03 H 4.3.02 Y.4.3.02 3.4.3.02 H 4.4.02 Y.4.4.02 3.4.4.02 H 4.5.02 Y.4.5.02
--	---	--

			3.4.5.02 Yo.01.06 3o.01.03 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02 Yo.07.01 3o.07.01 Yo.07.02 3o.07.03 Yo.08.03 3o.08.03 Yo.09.04 3o.09.01
Учебная практика Виды работ Подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; применять приемы смешанной	36	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 01	Н 1.1.02 У.1.1.03 3.1.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 1.2.03 У.1.2.02 3.1.2.02 Н 4.1.02

<p>закваски; применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; применять различные способы замесов; определять дефекты теста; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения; творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; составлять портфолио на хлебобулочную продукцию.</p>		<p>OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 08 OK 09 KK 1 KK 2 KK 3 KK 4 KK 5</p>	<p>У.4.1.02 3.4.1.03 Н 4.2.02 У.4.2.02 3.4.2.02 Н 2.2.03 У.2.2.03 3.2.2.03 Н 1.2.04 У.1.2.03 3.1.2.03 Н 1.2.05 У.1.2.04 3.1.2.04 Н 1.2.06 У.1.2.05 3.1.2.05 Н 2.1.02 У.2.1.03 3.2.1.03 Н 2.1.03 У.2.1.04 3.2.1.04 Н 4.2.03 У.4.2.03 3.4.2.03 Н 4.3.02 У.4.3.02 3.4.3.02 Н 4.4.02 У.4.4.02 3.4.4.02 Н 4.5.02 У.4.5.02 3.4.5.02</p>
--	--	---	---

			Yo.01.06 3o.01.03 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02 Yo.07.01 3o.07.01 Yo.07.02 3o.07.03 Yo.08.03 3o.08.03 Yo.09.04 3o.09.01
Промежуточная аттестация	6	ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 1.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 2.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. OK 01 OK 02	H 1.1.02 Y.1.1.03 3.1.1.03 H 2.1.03 Y.2.1.03 3.2.1.03 H 1.2.03 Y.1.2.02 3.1.2.02 H 4.1.02 Y.4.1.02

	OK 03	3.4.1.03
	OK 04	H 4.2.02
	OK 05	Y.4.2.02
	OK 06	3.4.2.02
	OK 07	H 2.2.03
	OK 08	Y.2.2.03
	OK 09	3.2.2.03
	KK 1	H 1.2.04
	KK 2	Y.1.2.03
	KK 3	3.1.2.03
	KK 4	H 1.2.05
	KK 5	Y.1.2.04
		3.1.2.04
		H 1.2.06
		Y.1.2.05
		3.1.2.05
		H 2.1.02
		Y.2.1.03
		3.2.1.03
		H 2.1.03
		Y.2.1.04
		3.2.1.04
		H 4.2.03
		Y.4.2.03
		3.4.2.03
		H 4.3.02
		Y.4.3.02
		3.4.3.02
		H 4.4.02
		Y.4.4.02
		3.4.4.02
		H 4.5.02
		Y.4.5.02
		3.4.5.02
		Yo.01.06

			3o.01.03 Yo 02.02 Yo 02.07 Yo 02.02 3o 02.04 Yo 03.01 Yo 03.02 3o 03.01 3o 03.02 Yo.04.02 3o.04.02 Yo.05.01 3o.05.02 Yo.06.01 3o.06.02 Yo.07.01 3o.07.01 Yo.07.02 3o.07.03 Yo.08.03 3o.08.03 Yo.09.04 3o.09.01
Bcero		186	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Социально-экономических дисциплин»; «Иностранных языка»; «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; «Технологического оборудования производства продуктов питания растительного происхождения»; «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Лаборатории «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья»; «Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Автоматизации технологических процессов», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Мастерская «Цех хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Разделка теста: учебное пособие для СПО / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская, Л.В. Грошева. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 127 с. - ISBN 978-5-00032-397-7.

2. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 156 с. - ISBN 978-5-507-44337-6.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

3. Технология хлебобулочных изделий. Практику: учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алексина, Т.Н. Малютина. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 232 с. - ISBN 978-5-8114-8734-9.

4. Толмачева, Т.А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т.А. Толмачева, А.В. Новикова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 128 с. - ISBN 978-5-507-44454-0.

5. Основы технологического учета в производстве продуктов питания : учебное пособие / И. В. Соболь, Л. Я. Родионова, А. А. Варивода, С. М. Горлов. — Краснодар : КубГАУ, 2020. — ISBN 978-5-907402-31-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-9496-5.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/195523>

2. Технологии производства дрожжей: учебное пособие для СПО / А.И. Шапкарина, Н.А. Янпольская, С.В. Минаева, Л.В. Грошева. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 175 с. - ISBN 978-5-00032-395-3. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130204>

3. Технологии упаковки и укладки готовой продукции: учебное пособие для СПО / О.А. Апалихина, А.А. Дерканосова, Т.А. Еремина, М.В. Спахова. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 91 с. - ISBN 978-5-00032-401-1.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130209>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Лисин, П.А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий: учебное пособие для спо / П.А. Лисин. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 184 с. - ISBN 978-5-8114-8935-0.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/208502>
2. Скорбина, Е.А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е.А. Скорбина. - 1-е изд. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 48 с. - ISBN 978-5-8114-9667-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/202130>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Поддержания в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий Замешивание и формовка теста вручную Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании Выпечка несдобных хлебобулочных изделий	- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.

	<p>Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий</p> <p>Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения</p>	
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	<p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства</p> <p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции</p> <p>Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции</p> <p>Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу</p> <p>Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей</p>	<p>- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;</p> <p>- оценка выполнения самостоятельных работ;</p> <p>- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах;</p>
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<p>Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции</p> <p>Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству</p> <p>Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p> <p>Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции</p>	<p>- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;</p> <p>- оценка выполнения самостоятельных работ.</p>
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.	<p>Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p>	<p>- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ;</p>

		экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации Определение потребности членов бригады пекарей в обучении Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства	- экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей Распределение заданий между работниками бригады пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности Координация и контроль выполнения членами бригады пекарей производственных заданий Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	- экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Организация контроля работы членов бригады пекарей Анализ и оценка результатов работы бригады пекарей за отчетный период Выявление отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин	- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; -оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.	Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству	- экспертного наблюдения и оценки выполнения практических работ; экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике;
		-оценка выполнения самостоятельных работ.

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе обучения, на лабораторных и практических занятиях; - экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; - наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке рефератов, докладов; - наблюдение за использованием информационных технологий; наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – точность определения сущности предпринимательства, его видов; – адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны – точность определения мер государственной поддержки малому бизнесу, – точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах; - контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающего;

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике; - наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающего; - открытые защиты и оценка творческих и проектных работ;
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- умение описывать значимость своей профессии (специальности); - знание значимости профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ, работ на учебной практике
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-соблюдение норм экологической безопасности; - способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, - умение осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -знание способов обеспечения ресурсосбережения и принципов бережливого производства	- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	-применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; -знание средств профилактики перенапряжения, характерных для данной профессии (специальности) -знание основ здорового образа жизни; -знание условий профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);	- наблюдение за формированием навыков работы в процессе выполнения практических работ, заданий учебной практики

<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах.</p>
--	---	---

**Приложение № 1 к рабочей программе
профессионального модуля
ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)
одобренной методической комиссией
(протокол № 6 от 23.01.2023)
и утвержденной деканом
факультета СПО (колледжа) 23.01.2023)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)

Специальность
19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья

Программа подготовки специалистов среднего звена
на базе основного общего образования

Квалификация
техник-технолог

Форма обучения – очная

Пенза – 2023

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МОДУЛЮ

Таблица 1.1 – Паспорт фонда оценочных средств по модулю

ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)

№ п/п	Контролируемые разделы модуля	Код контролируемой компетенции	Наименование оце- ночного средства
1	Раздел 1. Освоение одной или не- скольких профессий рабочих или должностей служащих	<i>ПК 1.1.</i> <i>ПК 1.2.</i> <i>ПК 2.1.</i> <i>ПК 2.2.</i> <i>ПК 4.1.</i> <i>ПК 4.2.</i> <i>ПК 4.3.</i> <i>ПК 4.4.</i> <i>ПК 4.5.</i> <i>OK 01</i> <i>OK 02</i> <i>OK 03</i> <i>OK 04</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i> <i>OK 07</i> <i>OK 08</i> <i>OK 09</i> <i>KK 1</i> <i>KK 2</i> <i>KK 3</i> <i>KK 4</i> <i>KK 5</i>	Вопросы теста. Вопросы к семинарскому заня- тию. Темы для разбора конкретных ситуа- ций. Доклады с пре- зентацией. Рефераты. Задачи (творческие задания) Вопросы к экзамену по професиональ- ному модулю
2	Учебная практика	<i>ПК 1.1.</i> <i>ПК 1.2.</i> <i>ПК 2.1.</i> <i>ПК 2.2.</i> <i>ПК 4.1.</i> <i>ПК 4.2.</i> <i>ПК 4.3.</i> <i>ПК 4.4.</i> <i>ПК 4.5.</i> <i>OK 01</i> <i>OK 02</i> <i>OK 03</i> <i>OK 04</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i> <i>OK 07</i> <i>OK 08</i> <i>OK 09</i> <i>KK 1</i> <i>KK 2</i> <i>KK 3</i> <i>KK 4</i> <i>KK 5</i>	Вопросы к зачету по учебной практике (по профилю специаль- ности)

**2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ**
Модуль ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)

Вопросы тестов

Кондитерским изделием называют:

- а) изделие, содержащее большое количество витаминов
- б) изделие, содержащее большое количество жидкости
- в) изделие, содержащее большое количество сахара

Влажность муки не должна превышать:

- а) 5 %
- б) 10 %
- в) 15 %

Мука с большим содержанием клейковины используется для приготовления:

- а) бисквитного теста
- б) песочного теста
- в) слоеного дрожжевого теста

Диетическими называются куриные яйца:

- а) до 7 суток после снесения
- б) до 15 суток после снесения
- в) до 30 суток после снесения

Перед использованием куриные яйца:

- а) разбивают в отдельную посуду
- б) моют с хозяйственным мылом
- в) дезинфицируют 1-2% раствором кальцинированной соды, 0,5% раствором хлорамина и охлаждают холодной проточной водой.

Средняя масса 1 яйца...

- а) 70 г
- б) 40 г
- в) 30 г

Меланж – это....

- а) яичные белки
- б) куриные яйца без скорлупы
- в) яичные желтки

Для приготовления крема из сливок используют...

- а) сметану 15 % жирности
- б) сливки 10 % жирности
- в) сливки 35 % жирности

Масло сливочное перед использованием...

- а) промывают
- б) зачищают
- в) растапливают или размягчают

Естественные красители – это...

- а) кармин (E120)
- б) шафран (E164)
- в) куркумин (E100)

Биохимические разрыхлители – это...

- а) аммоний углекислый
- б) желатин
- в) дрожжи

Корица – это...

- а) высушенные корневища тропического растения**
- б) цветочные почки тропического дерева**

в) высушенная кора коричного дерева

Желейные гели (глазури) используют для...

- а) покрытия поверхностей кондитерских изделий**
- б) добавления в бисквитное тесто**

в) улучшения структуры кремов

Сироп инвертный используют...

а) для подкрашивания кремов и теста.

б) вместо патоки, чтобы кондитерские изделия долго не черствели

в) для украшения тортов и пирожных

Сдобное дрожжевое тесто приготавливают...

а) опарным способом с добавлением пряностей

б) безопарным способом с добавлением лимонной кислоты

в) опарным способом с добавлением большого количества масла, яиц и сахара

Кулич пасхальный выпекают из...

а) слоеного теста

б) сдобного дрожжевого теста, приготовленного опарным способом

в) сдобного пресного теста

Для приготовления пряничного теста используют...

а) муку, дрожжи, сахар песок, воду, патоку или мед, яйца, масло сливочное, соль.

б) муку, аммоний, сахар песок, воду, патоку или мед, яйца, масло растительное, соль.

в) муку, аммоний, сахар песок, воду, патоку или мед, яйца, масло сливочное, «сухие духи», соль.

«Сухие духи» - это...

а) смесь пряностей для приготовления пряничного теста

б) молоко, подкрашенное жженкой

в) украшение для тортов и пирожных

Для приготовления воздушного теста продукты берутся в соотношении...

а) яичный белок и сахар 1:5

б) яичный белок и сахар 1:3

в) яичный белок и сахар 1:2

Для приготовления бисквитного теста продукты берутся в соотношении...

а) яйца, сахар, мука – 1: 2:3

б) яйца, сахар, мука – 2:1:1

в) яйца, сахар, мука – 1:1:3

Для приготовления заварного теста продукты берутся в соотношении...

а) мука, вода, масло, яйца – 1:1:0,5:1,5

б) мука, вода, масло, яйца – 0,5:1:1:2,5

в) мука, вода, масло, яйца – 1,5:0,5:2:1

Торт «Наполеон» готовят из...

а) слоеного теста

б) заварного теста

в) тюльпанного теста

Пирожные – это...

а) изделия из дрожжевого теста в форме лодочки, треугольника, конверта весом 100 г

б) мелкоштучные изделия разнообразной формы из песочного теста

в) штучные мучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественной отделкой весом от 17 до 110 г

Фигурные торты – это...

а) торты круглой, квадратной, прямоугольной или овальной формы, весом до 1 кг

б) торты, которые разрабатывают и выпекают кондитеры конкретного предприятия

- в) торты массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой
Изделия пониженной калорийности – это...
- а) изделия, которые содержат много жира и масла
б) изделия, в которых используют йогурты, сливки, обезжиренное молоко, пищевые добавки и готовые смеси
в) изделия, в оформлении которых используют только масляные кремы
Выбрать правильную температуру и время выпечки для мелкоштучных изделий...
- а) при температуре 230-250 С в течение 10-15 мин
б) при температуре 200-220 С в течение 30-40 мин
Сироп для глазирования называется...
- а) инвертным
б) тиражным
в) кофейным
В каком соотношении соединяют сахар и воду на сироп для промочки...
- а) 1:2
б) 2:1
в) 1:1
Какой крем готовится с добавлением сиропа...
- а) крем сливочный основной
б) крем «Новый» сливочный
в) крем «Шарлотт»
Как определить готовность дрожжевого теста...
- а) при надавливании пальцем ямка медленно выравнивается
б) при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
в) при надавливании пальцем ямка не выравнивается
Сколько обминок делают при приготовлении дрожжевого теста...
- а) 4-5
б) 1-2
в) 8
Маргарин закладывают в дрожжевое тесто...
- а) в начале замеса теста
б) в середине замеса теста
в) в конце замеса теста.
Для приготовления опары берут следующие продукты...
- а) мука, яйца, сахар, вода
б) мука, вода, дрожжи
в) яйца, мука, дрожжи
Сдоба – это...
- а) большое количество сахара и муки.
б) большое количество сахара и масла.
в) большое количество дрожжей и масла.
До какой температуры охлаждают заварку для приготовления заварного теста?
- а) 60-70 градусов
б) 20-30 градусов
в) 45-50 градусов
Из какого теста готовятся профитроли?
- а) заварного
б) бисквитного
в) дрожжевого
Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий...
- а) печенье, крекер, вафли
б) торты, рулеты, пирожные

в) зерновое драже, грильяжные конфеты, какао-порошок

Наименование печенья, которое готовят из эластично-упругого затяжного теста, содержащие сахара до 20% и до 8% жира

а) затяжное

б) сдобное

в) песочное

Какое печенье не входит в ассортимент песочного...

а) глаголики

б) с изюмом

в) миндально-ореховое

Срок хранения вафель без начинки...

а) 1 месяц

б) 2 месяца

в) 3 месяца

Название пряников в зависимости от способа приготовления: замешивают на холодном сахарно-паточном сиропе...

а) сырцовые

б) заварные

Срок хранения ромовой бабы...

а) 5 дней

б) 10 дней

в) 14 дней

Пористые, хрупкие, легкие мучные кондитерские изделия с рифленой или ячеистой поверхностью...

а) вафли

б) пряники

в) печенье

Срок хранения крекера...

а) 15 дней

б) 3 дня

в) 1-6 месяца

Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом различной формы...

а) пряники

б) торты и пирожные

в) печенье

Срок хранения пирожных и торты с заварным кремом...

а) 6 часов

б) 7 часов

в) 10 суток

Сроки хранения сахарного затяжного печенья...

а) 3 дня

б) 15 дней

в) 1-6 месяцев

Наименование печенья, которое содержит больше сахара, жира, яичных и молочных продуктов, чем сахарное и затяжное печенье, небольших размеров с красивой отделкой...

а) бисквитно-сбивное

б) сдобное

г) миндально-ореховое

Срок хранения сдобного печенья с содержанием до 10%...

а) 30 дней

б) 10 дней

в) 45 дней

Наименование печенья, которое получают перемешиванием размолотых орехов, сахара, яичного белка с добавлением муки и другого сырья...

а) песочное

б) сдобное

в) миндально-ореховое

Срок хранения вафель с пралиновой и жировой начинками...

а) 1 месяц

б) 2 месяца

в) 3 месяца

Наименование печенья, которое получают путем сбивания белка с сахаром с добавлением орехов, но без добавления муки...

а) белковосбивное

б) сухое (крекер)

в) галеты

Срок хранения заварных пряников

а) 10-30 дней

б) 30-45 дней

в) 50-60 дней

Название мучного кондитерского изделия, которое выпекается из заварного теста, в виде пластов с начинкой или без неё...

а) пряники

б) коврижка

в) вафли

Срок хранения сырцовых пряников

а) 1-5 дней

б) 5-10 дней

в) 10-30 дней

Срок хранения шоколадно-вафельных пирожных и тортов...

а) 5 суток

б) 10 суток

в) 15 суток

Какой способ разрыхления используется при приготовлении слоеного дрожжевого теста?

а) биологический

б) механический

в) химический

Признаки готовности заварного теста?

а) тесто легко отстает от стенок посуды

б) стекает с деревянной лопатки в виде треугольника

в) держится на деревянной лопатке

Сколько слоев в слоеном тесте?

а) 200

б) 256

в) 156

Чем песочное тесто отличается от сдобного, пресного?

а) большим содержанием сливочного масла

б) отсутствием кисломолочных продуктов

в) присутствием кисломолочных продуктов

Какой вид разрыхлителя используется в вафельном тесте?

а) дрожжи

б) белки

в) пищевая сода

Сколько времени требуется для укрепления структуры бисквита?

а) 8-10 часов

б) 2-3 часа

в) 8-10 мин

Из какого теста готовится полуфабрикат для пирожного «Корзиночка»?

а) бисквитное

б) вафельное

в) песочное

Фигурные торты готовят массой не менее...

а) 1,5 кг

б) 2,0 кг

в) 2,5 кг

Из какого теста готовится торт «Сказка»?

а) песочного

б) слоеного

в) бисквитного

Из какого теста готовится торт «Ленинградский»?

а) заварного

б) песочного

в) бисквитного

Из какого теста готовится торт «Полет»?

а) заварного

б) бисквитного

в) воздушного- орехового

Сроки хранения торты с белковым кремом...

а) 36 часов

б) 72 часа.

в) 6 часов.

Сроки хранения торты со сливочным кремом...

а) 36 часов

б) 72 часа.

в) 6 часов.

Сроки хранения торты с заварным кремом...

а) 36 часов

б) 72 часа.

в) 6 часов.

Из какого теста готовится кекс «Столичный»...

а) воздушное

б) бисквитное

в) песочное

В каком состоянии добавляют сироп во взбитые белки для приготовления белкового крема?

а) холодном

б) горячем

В каком порядке закладывается сырье для приготовления заварного теста...

а) вода, сливочное масло, соль, мука, яйца

б) мука, соль, яйца, сливочное масло, вода

Что такое агар?

а) ароматизатор

б) желирующее вещество

в) пищевой краситель

В каком порядке закладывается сырье для приготовления сливочного крема основного?

- а) сливочное масло, сахарная пудра, сгущеное молоко, ванильная пудра, коньяк
- б) сахарная пудра, сгущеное молоко, сливочное масло, ванильная пудра, коньяк

К какому виду сырья относится какао-порошок?

- а) основному
- б) вспомогательному

К какому виду сырья относится сливочное масло?

- а) основному
- б) вспомогательному

Из какого теста готовят коржики сахарные?

- а) песочного
- б) пряничного
- в) дрожжевого

К хлебам первой группы относятся.

- а) рис
- б) пшеница
- в) озимая рожь
- г) кукуруза

К хлебам второй группы относятся

- а) гречиха
- б) фасоль
- в) горох
- г) просо

Зерновка хлебных злаков первой группы находится

- а) между колосковыми чешуями
- б) между цветковыми чешуями
- в) между цветковой и колосковой чешуей
- г) заключена в наружную и внутреннюю цветковую чешу

В производственной зоне на территории организации размещаются:

- а) производственные корпуса
- б) склады тары и топлива
- в) складские помещения для сырья и готовой продукции
- г) ремонтные мастерские

В хозяйственной зоне на территории размещаются:

- а) бытовые помещения
- б) площадка для транспорта
- в) столовая (при наличии)
- г) мусороприемники

Расстояние от мусоросборочных контейнеров до зданий и сооружений водоснабжения должно быть не менее:

- а) 10 м
- б) 15 м
- в) 20 м
- г) 25 м

Очистка контейнеров для мусора производится:

- а) при их заполнении на 2/3 объема
- б) ежедневно
- в) 1 раз в 2 дня

Раковины для мытья рук должны располагаться:

- а) в каждом помещении организации
- б) в каждом производственном цехе при входе
- в) на расстоянии не более 15 м от рабочего места

г) на расстоянии не более 20 м от рабочего места

Производственные помещения и цеха организации должны быть расположены так, чтобы обеспечить:

- а) удобство для рабочих
- б) поточность технологических процессов
- в) возможность лабораторного контроля
- г) принцип эстетичности и интерьера
- д) отсутствие встречных и перекрецивающихся потоков сырья и готовой продукции

Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и выработанных хлебобулочных и кондитерских изделий должно осуществляться...

- а) в условиях, установленных изготовителем
- б) с учетом правил товарного соседства

Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

- а. – сахар
- б. +соль
- с. – патока

Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)...

- а. - 24 часа
- б. +36 часов
- с. - 16 часов

Способы приготовления ржаного теста...

- а. + на заквасках
- б. + на заварках
- с. + с использованием добавок
- д. – безопарный
- е. – опарный

Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются...

- а. + мука
- б. + вода
- с. + соль
- д. + дрожжи
- е. – яйца
- ф. – молоко

Окраску пшеничного хлеба обуславливают....

- а. + меланоидины
- б. – каротины
- с. – антоцианы
- д. – ксантофилл
- е. – хлорофилл

Дефектами мякиша хлеба являются

- а. + липкость
- б. + неравномерная пористость
- с. – закал
- д. - неправильная форма
- е. - шероховатая поверхность

Для чего производят расстойку теста?

- а. - для придания аромата тесту
- б. – для снижения кислотности
- с. +для разрыхления теста

Сдобные хлебобулочные изделия...

- а. - изделия массой 200 г и менее
- б. - изделия с влажностью менее 19 %

- c. + изделия, содержащие по рецептуре сахара и жиров в сумме 14 % и более
- d. - изделия, содержащие по рецептуре сахара и жира не более 7 %

Пористость хлеба – это...

- a. + отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах

- b. - количество продукции, полученное из 100 кг муки, выраженное в процентах

- c. - отношение объема пор мякиша к массе хлеба, выраженное в процентах

- d. - процентное отношение массы остывшего хлеба к массе горячего хлеба

Допустимый дефект хлебобулочного изделия

- a. - крупный подрыв

- b. + след от делителя

- c. - мятые деформированные изделия

- d. - загрязнение поверхности

Какое из этих химических веществ является основным компонентом хлеба?

- a. – белки

- b. – жиры

- c. + углеводы

Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?

- a. - способом выпечки b. + сортом муки. c. – весом d. – формой

- b. *Пищевая ценность хлеба зависит от ...*

- c. a. + сорта муки

- d. b. + рецептуры хлеба

- e. c. - способа приготовления теста

- f. d. - цвета муки

- g. e. - времени выпечки хлеба

Крошивость мякиша хлеба вызывается причинами...

- a. + длительность хранения хлеба

- b. - избытком воды в тесте

- c. - недостаточным брожением

- d. - недостаточная продолжительность выпечки

- e. - длительным брожением

Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают брожение

- a. + спиртовое

- b. + молочнокислое

- c. – уксуснокислое

- d. – маслянокислое

- e. – пропионовокислое

Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям...

- a. + влажность

- b. + кислотность

- c. + пористость

- d. – зольность

- e. - содержание крахмала

- f. - качество клейковины

- g. - содержание жира

Болезни хлеба....

- a. + картофельная

- b. + плеснение

- c. – спорооз

- d. – фитофтора

- e. – фузариоз

Допустимые сроки выдержки хлеба пшеничного из муки первого сорта на предприятии изготавителя с момента выемки из печи...

- a. + не более 10 часов
- b. - не более 24 часов
- c. - не более 14 часов
- d. - не более 6 часов

20. Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это

- a. – непромес
- b. – притиск
- c. + закал
- d. – пустоты

Конечное время допустимой реализации хлеба Бородинского неупакованного, если время выемки из печи...

- a. - 22 часа 5 сентября
- b. - 22-00 часа 6 сентября
- c. - 14-00 часов 6 сентября
- d. - 22-00 часов 8 сентября
- e. + 10 часов 7 сентября

Возбудитель картофельной болезни хлеба...

- a. – Aspergillus
- b. + Bacillus subtilis
- c. – Penicillium
- d. - Monilia variabilis

Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

- a. - сахар;
- b. + вода;
- c. - патока.

Какой срок хранения хлеба пшеничного?

- a. -24 часа;
- b. + 36 часов;
- c. - 16 часов.

Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к вспомогательному?

- a. + соль;
- b. - дрожжи;
- c. -патока.

Для чего используют заварку в хлебопечении?

- a. +для удлинения сроков хранения и улучшения качества;
- b. – для повышения кислотности и пористости;
- c. - для снижения кислотности хлеба.

Для чего производят расстойку тестового полуфабриката?

- a. - для придания аромата тесту;
- b. - для снижения кислотности;
- c. +для разрыхления теста.

В каких условиях быстро плесневеет хлеб?

- a. +при повышении влажности воздуха;
- b. - при понижении температуры;
- c. - при понижении влажности воздуха.

Перечислите дефекты мякиша хлеба

- a. + непромес
- b. - неправильная форма хлеба
- c. - крошлисть мякиша

- d. - отставание корки от мякиша
- e. - хруст при разжевывании

В зависимости от способа выпечки хлеб бывает...

- b. – улучшенный
- c. +формовый
- d. +подовый
- e. – штучный
- f. – простой

К органолептическим показателям хлеба относятся...

- a. + вкус
- b. +внешний вид
- c. – влажность
- d. -составление корки
- e. - пористость хлеба

Вид бараночного изделия в виде кольца диаметром 4-6 см, толщиной жгута до 1-1,7 см, масса 1 изделия 6,5-12 г, влажностью 9-13%

- a. – бублики
- b. – баранки
- c. -+ сушки
- d. – соломка

Какой хлеб посыпают кориандром (тмином):

- a) «Горчичный»
- б) «Бородинский»
- в) «Столичный»

К какой группе булочных изделий относят выборгские крендели:

- а) плетеные изделия
- б) сдобные изделия
- в) булочная мелочь

Какие изделия называют булочными:

- а) плюшки, ватрушки
- б) батоны нарезные
- в) бублики, баранки

Какие изделия относят к бараночным:

- а) калачи московские, баранки
- б) бублики, баранки
- в) сушки, баранки, бублики

Какие сушки имеют овальную форму:

- а) чайные
- б) челночок
- в) горчичные

Какие сухари обсыпают сахарным песком с одной стороны:

- а) ванильные, сливочные
- б) молочные, ореховые
- в) с изюмом, сухари «Осенние»

Какие виды изделий предназначаются для больных диабетом...

- а) «Докторские» хлебцы (булочка)
- б) булочки с пониженной кислотностью
- в) белковый пшеничный хлеб

Темы докладов с презентацией

1. Хранение хлебопекарного сырья.
2. Транспортировка хлебопекарного сырья.
3. Требования к качеству хлебопекарного сырья.
4. Хлебопекарные свойства муки.
5. Экологическое обеспечение производства.
6. Современные методы хлебопечения.
7. Микробиологическая порча хлеба.
8. Хлебобулочные полуфабрикаты.
9. Технология приготовления вафель.

Темы рефератов

1. Физические свойства и химический состав муки.
2. Хранение хлебобулочных продуктов.
3. Пороки хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Технология приготовления бисквитного теста.
5. Технология приготовления слоеного теста.
6. Потери хлеба и хлебобулочных изделий.
7. Режимы и способы хранения хлеба хлебобулочных изделий.
8. Особенность хранения макаронных изделий.
9. Технология приготовления пряничного теста.
10. Технология приготовления марципана.
11. Сырье, используемое для производства макаронных изделий.
12. Контроль качества макаронных изделий.
13. Технологические линии производства макаронных изделий.
11. Санитарно-гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий.
12. Требования к производству кондитерских изделий.
13. Технология приготовления заварного крема.
14. Технология приготовления масляного крема.

Темы для разбора конкретных ситуаций

1. Органолептические, физические, химические показатели качества хлеба.
2. Проверка свежести хлеба.
3. Изучение состава хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Оценка качества свежего хлеба.
5. Проверка качества хлеба и хлебобулочных изделий.
6. Оценка качества макаронных изделий.
7. Оценка качества пряников.

Задачи (творческие задания)

Задача 1. Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.

Задача 2. Найти массу тестовой заготовки для батона семейного массой 0,6 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 8% и 4%.

Задача 3. Найти массу тестовой заготовки для плюшки московской массой 100 г, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 12% и 6%.

Эталоны ответов

Задача 1.

Решение: Для расчета массы тестовой заготовки воспользуемся формулой $M_{т.з.} = M_{хл} + Z_{уп} + Z_{ус} \pm \Delta M_{т.з.}$,

где $M_{хл}$ — масса готового изделия, кг;

$Z_{уп}$ — величина упека, кг; $Z_{ус}$ — величина усушки, кг;

$\Delta M_{т.з.}$ — отклонение массы тестовой заготовки при делении, кг.

$Z_{уп} = M_{хл} \times q_{уп}$; $Z_{ус} = M_{хл} \times q_{ус}$,

где $q_{уп}$ — величина упека, %;

$q_{ус}$ — величина усушки, %.

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

$M_{т.з.} = 0,8 + (0,8 \times 6/100) + (0,8 \times 3/100) + 0,01 = 0,882$ кг

Ответ: 0,882 кг

Задача 2.

Решение: Для расчета массы тестовой заготовки воспользуемся формулой $M_{т.з.} = M_{хл} + Z_{уп} + Z_{ус} \pm \Delta M_{т.з.}$,

где $M_{хл}$ — масса готового изделия, кг;

$Z_{уп}$ — величина упека, кг; $Z_{ус}$ — величина усушки, кг;

$\Delta M_{т.з.}$ — отклонение массы тестовой заготовки при делении, кг.

$Z_{уп} = M_{хл} \times q_{уп}$;

$Z_{ус} = M_{хл} \times q_{ус}$,

где $q_{уп}$ — величина упека, %;

$q_{ус}$ — величина усушки, %.

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

$M_{т.з.} = 0,6 + (0,6 \times 8/100) + (0,6 \times 4/100) + 0,01 = 0,67$ кг

Ответ: 0,67 кг

Задача 3.

Решение: Для расчета массы тестовой заготовки воспользуемся формулой $M_{т.з.} = M_{хл} + Z_{уп} + Z_{ус} \pm \Delta M_{т.з.}$,

где $M_{хл}$ — масса готового изделия, кг;

$Z_{уп}$ — величина упека, кг; $Z_{ус}$ — величина усушки, кг;

$\Delta M_{т.з.}$ — отклонение массы тестовой заготовки при делении, кг.

$Z_{уп} = M_{хл} \times q_{уп}$;

$Z_{ус} = M_{хл} \times q_{ус}$,

где $q_{уп}$ — величина упека, %;

$q_{ус}$ — величина усушки, %.

$\Delta M_{т.з.} = 0,01$ кг

$M_{т.з.} = 0,1 + (0,1 \times 12/100) + (0,1 \times 6/100) + 0,01 = 0,172$ кг

Ответ: 0,172 кг

Ситуационные задачи

Ситуационная задача № 1. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении булочного изделия «Плетенка с маком», жгуты из тестораскаточно-закаточной машины выходят разной толщины. В результате изделия получаются неправильной формы. В чем причина дефекта таких изделий?

Ситуационная задача № 2. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении хлеба формового из пшеничной муки, после выпечки хлеб вышел с подрывами на боковой поверхности, верхняя корочка выпуклая. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 3. Вы - пекарь в одной из пекарен города. При изготовлении хлеба подового из ржаной муки, после выпечки хлеб сел, верхняя корочка вогнутая. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 4. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении батона нарезного, после выпечки на поверхности изделия образовались трещины. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 5. Вы - пекарь на предприятии города. При изготовлении булочек школьных, после выпечки на поверхности изделия вышли из печи с притисками. В чем причина дефекта изделия?

Ситуационная задача № 6. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 10 кг вафельного полуфабриката для изделия «Трубочка вафельная с белковым кремом». Вы завели тесто и стали выпекать полуфабрикаты. Приготовив 5 кг полуфабриката, Вы приступили к изготовлению второй части. При выпечке вафельных листов рисунок на них виден не четко. Какова причина такого дефекта? Что нужно сделать для его устранения?

Ситуационная задача № 7. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 5 кг пряников медовых. Вы завели тесто и раскатали его, с помощью выемки приготовили тестовые заготовки на изделия. При выпечке изделий оказалось разная толщина. Какова причина такого дефекта?

Ситуационная задача № 8. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 5 кг заварных полуфабрикатов. Вы завели тесто и отсадили его на листы. При выпечке полуфабрикаты прилипли к листу. Какова причина такого дефекта?

Ситуационная задача № 9. Вы – пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 7 кг бисквитного полуфабриката для торта Прага. Вы завели тесто и разлили по формам. После выпечки полуфабрикат осел. Какова причина такого дефекта?

Ситуационная задача № 10. Вы - пекарь-кондитер в одной из пекарен города. По наряд-заказу нужно изготовить 10 кг слоеного полуфабриката для торта Наполеон. Вы завели тесто и с помощью выемки сделали квадратные тестовые заготовки. После выпечки полуфабрикат имеет слипшиеся края и плохой подъем. Какова причина такого дефекта?

Эталоны ответов

Задача 1. Решение: для устранения дефекта необходимо отрегулировать оборудование: настроить толщину раскатки пласти.

Задача 2. Решение: при приготовлении изделия недостаточно уделено времени расстойки.

Задача 3. Решение: при приготовлении изделие перестояло в расстойке.

Задача 4. Решение: при приготовлении изделия тестовая заготовка слишком долго находилась на открытом воздухе и поверхность заветрелась.

Задача 5. Решение: при укладке тестовых заготовок не соблюдалось расстояние между ними.

Задача 6. Решение: после выпечки первой партии не зачистили электровафельницу. Для устранения дефекта необходимо удалить остатки теста с поверхности электровафельницы.

Задача 7. Решение: при раскатке теста получилась неравномерная толщина пласти теста, необходимо было произвести контрольную раскатку.

Задача 8. Решение: при отсаживании теста поверхность листа была недостаточно смазана маслом.

Задача 9. Решение: при посадке в печь лист с бисквитным тесто сотрясали, неосторожно производили загрузку печи.

Задача 10. Решение: края слоеного полуфабриката слиплись, так как использовалась выемка с тупыми краями.

Вопросы и задания для промежуточного контроля (экзамен)

1. Автоматизация на хлебопекарных производствах.
2. Автоматизация на хлебопекарных производствах. Ее значение, сущность и направление.
3. Автоматизированные технологические линии для кондитерских изделий.
4. Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий.
5. Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий
6. Виды сырья, перерабатываемого на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
7. Гигиена труда и личная гигиена персонала.
8. Дезинфекция транспорта при транспортировке хлеба и хлебобулочных изделий.
9. Дезинфекция транспорта, тары, оборудования при производстве хлеба.
10. Изменения физико-химических свойств хлеба при хранении. Способы и сроки хранения кондитерских изделий.
11. Источники и пути обсеменения хлеба микроорганизмами. Виды порчи хлеба.
12. Классификация макаронных изделий. Сырье и материалы.
13. Классификация хлебобулочных изделий. Сырье и материалы.
14. Количественные и качественные показатели продуктивности производства.
15. Контроль качества муки.
16. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.
17. Меры борьбы с потерями при хранении хлебопекарного сырья.
18. Микробиологическая порча хлеба.
19. Нормативные требования, предъявляемые к автоматизированным технологическим линиям и производимым продуктам хлебопечения.
20. Нормирование показателей качества хлебопекарного сырья.
21. Оборудование для доставки и транспортировки сырья.
22. Оборудование для очистки, разделки и перемешивания сырья.
23. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к
24. Организация производственного контроля.
25. Особенности приемки, размещения, хранения хлебопекарного сырья.
26. Подготовка дополнительного хлебопекарного сырья.
27. Подготовка основного хлебопекарного сырья.
28. Понятие о муке. Морфологический, химический состав, свойства муки.
29. Потери хлеба и хлебобулочных изделий.
30. Правила ведения учета при производстве хлеба.
31. Причины возникновения брака при производстве.
32. Причины возникновения брака при производстве.
33. Производство макаронных изделий. Классификация макаронных изделий.
34. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
35. Производство хлебобулочных изделий.
36. Производство хлебобулочных полуфабрикатов. Классификация. Сырье и материалы.
- Упаковка.
37. Режимы и способы хранения хлеба и хлебобулочных изделий.
38. Требования к производству кондитерских изделий.
39. Технология приготовления заварного крема.
40. Технология приготовления масляного крема.
41. Технология приготовления бисквитного теста.
42. Технология приготовления слоеного теста.
43. Потери хлеба и хлебобулочных изделий.
44. Режимы и способы хранения хлеба хлебобулочных изделий.
45. Особенность хранения макаронных изделий.

46. Технология приготовления пряничного теста.
47. Технология приготовления марципана.
48. Сертификация выпускаемой продукции.
49. Сырье и материалы.
50. Термины и определения качества.
51. Технологические линии для производства кондитерских изделий.
52. Технологические линии для производства кондитерских изделий.
53. Технологические линии для производства макаронных изделий.
54. Технологические линии для производства макаронных изделий.
55. Технологические линии для производства хлеба.
56. Технологические линии для производства хлебобулочных изделий.
57. Транспортирование хлеба хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
58. Транспортирование хлеба. Документы на доставляемую продукцию.
59. Требования к инвентарю, таре и их санитарная обработка.
60. Требования к размещению предприятия и его территории.
61. Требования к размещению предприятия и его территории.
62. Упаковка хлеба и хлебобулочных изделий.
63. Факторы, влияющие на качество хлебной продукции при хранении.
64. Физико-химические свойства муки.
65. Характеристика микрофлоры хлеба.
66. Хлебопекарное сырье как объект хранения.

Вариант №1

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция:

Внимательно прочитайте вопрос и изложите содержание ответа в письменной форме.

Вы можете воспользоваться

Время выполнения задания –15 мин.

Текст задания:

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3

Инструкция:

Внимательно рассмотрите производственную ситуацию.

Вы можете воспользоваться:

Время выполнения задания –15 мин.

Текст задания:

Найти массу тестовой заготовки для хлеба формового из пшеничной муки в/с массой 0,8 кг, если величина упека и величина усушки составляют соответственно 6% и 3%.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: : ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выберите один или несколько правильных ответов.

При выборе правильного ответа необходимо обвести номер кружком.

Время выполнения – 15 мин.

Зерновка хлебных злаков первой группы находится

- а) между колосковыми чешуями
- б) между цветковыми чешуями
- в) между цветковой и колосковой чешуей
- г) заключена в наружную и внутреннюю цветковую чешу

В производственной зоне на территории организации размещаются:

- а) производственные корпуса
 - б) склады тары и топлива
 - в) складские помещения для сырья и готовой продукции
 - г) ремонтные мастерские
- В хозяйственной зоне на территории размещаются:*
- а) бытовые помещения
 - б) площадка для транспорта
 - в) столовая (при наличии)
 - г) мусороприемники

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ «ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)»

Оценивание практического опыта, умений, знаний проводится с целью определения уровня сформированности компетенций ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценивание результатов освоения учебной практики проводится с целью определения уровня сформированности практического опыта в рамках компетенций ПК 1.1. ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Процедура оценивания практического опыта, умений, знаний, индивидуальных способностей студентов осуществляется с помощью контрольных мероприятий, различных образовательных технологий и оценочных средств, приведенных в паспорте фонда оценочных средств.

3.1 Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме тестирования

Текущий контроль успеваемости в форме тестирования проводится после изучения каждого раздела модуля «ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)»

Тестовые задания формируются с учетом осваиваемых компетенций: компетенций ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. Тестирование знаний студентов исключает субъективный подход со стороны экзаменатора. Каждому обучающемуся выдается тестовое задание с готовыми вариантами ответов, задача тестируемого выбрать правильный вариант ответа.

Тестовые задания состоят из вопросов на знание основных понятий, ключевых терминов, закономерностей, логических зависимостей между т.п.

Материалы тестовых заданий актуальны и направлены на использование необходимых знаний в будущей практической деятельности выпускника.

Цель тестирования – проверка знаний, находящихся в оперативной памяти человека и не требующих обращения к справочникам и словарям, то есть тех знаний, которые необходимы для профессиональной деятельности будущего специалиста. Основная масса тестовых заданий, примерно 75 % – задания средней сложности.

Общими требованиями к композиции тестового задания выступают:

1. Краткость изложения.
2. Логическая форма высказывания.
3. Наличие адекватной инструкции к выполнению.
4. Однозначность восприятия и оценки.

В рамках данной дисциплины используется текущее и оперативное тестирование, для проверки качества усвоения знаний по определенным темам, разделам программы дисциплины.

Тесты по дисциплине представлены в форме задания с выбором правильного ответа.

Основные характеристики тестовых заданий:

1. Основная часть задания сформулирована очень кратко и имеет предельно простую синтаксическую конструкцию.
2. Частота выбора одного и того же номера места для правильного ответа в различных заданиях примерно одинакова.
3. Тестовые задания не содержат оценочные суждения или мнения испытуемого по какому-либо вопросу.
4. Все варианты ответов равновероятно привлекательны для испытуемых.
5. Ни один из вариантов ответов не является частично правильным, превращающимся при определенных дополнительных условиях в правильный.
6. Основная часть задания сформулирована в форме утверждения, которое обращается в истинное или ложное высказывание после подстановки ответов.
7. Все ответы параллельны по конструкции и грамматически согласованы с основной частью задания теста. Ответы четко различаются между собой, правильный ответ однозначен и не опирается на подсказки. Среди ответов отсутствуют ответы, вытекающие один из другого.

Процедура тестирования

Тестирование проводится в течение 15 минут. Если по окончании отведенного времени студент не успел ответить на все вопросы, оставшиеся вопросы оцениваются как нулевые. Форма выполнения теста – тестовые задания, в которых тестируемый отмечает выбор правильного варианта, обведя номер кружком.

Перед тестированием проводится краткая консультация обучающихся, для ознакомления с целями, задачами тестирования, с регламентом выполнения тестовых заданий и критериями оценки результатов тестирования.

По окончании процедуры тестирования студент имеет право ознакомиться с результатами теста и получить разъяснения и комментарии по поводу допущенных ошибок.

Во время тестирования обучающимся запрещено пользоваться учебниками, программой учебной дисциплины, справочниками, таблицами, схемами и любыми другими пособиями. В случае использования во время тестирования не разрешенных пособий преподаватель отстраняет обучающегося от тестирования, выставляет неудовлетворительную оценку («неудовлетворительно») в журнал текущей аттестации.

Попытка общения с другими студентами или иными лицами, в том числе с применением электронных средств связи, несанкционированные перемещения и т.п. являются основанием для удаления из аудитории и последующего проставления оценки «неудовлетворительно».

Шкала оценивания

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полностью выполнил все тестовые задания;
- оценка «хорошо» выставляется, если студент владеет навыками по выполнению заданий, но допустил незначительную арифметическую ошибку (другие незначительные недочеты), или допустил некоторое количество ошибок в тестовых заданиях (не более 25 %);
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если допущено некоторое количество ошибок в тестовых заданиях (в интервале от 25 до 50 %);
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не выполнил тестовые задания.

3.2 Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме анализа конкретных ситуаций

Анализ конкретных ситуаций (АКС) является традиционным средством текущего контроля и оценки сформированности умений, знаний, практического опыта. Выполнение обучающимися заданий данного вида позволяют преподавателю оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; умения интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.

Выделяют следующие признаки метода АКС:

1. Коллективная выработка решения.
2. Многоальтернативность решения.
3. Предлагается единая для всех задача и цель при выработке решения. В отсутствие ролей или различных ролевых функций, перед обучающимися ставится единая цель - найти решение проблемы.

4. Наличие системы группового оценивания деятельности обучающихся. Метод предполагает коллективную деятельность обучающихся в процессе занятия. Оценивание их деятельности может осуществляться либо выборочно индивидуально, как поощрение наиболее активных, нашедших наиболее правильное решение, либо по группам, в случае формирования команд.

5. Наличие управляемого эмоционального напряжения. Любая активизация обучения предусматривает наличие эмоционального напряжения, которое должно контролироваться преподавателем.

В процессе разрешения конкретной учебной ситуации, обучающиеся действуют по аналогии с реальной практикой, то есть используют свой опыт, применяют в учебной аудитории те способы, средства и критерии анализа, которые были приобретены ими в процессе предшествующей учебной деятельности и производственных практик. Под влиянием совместной учебной деятельности над конкретными ситуациями формируется новая система приемов и способов работы.

Анализ конкретных ситуаций студентами осуществляется на практических занятиях. К решению задач следует приступать после проведения собеседования с обучающимися, в ходе которого преподаватель выясняет уровень теоретических знаний студентов и их готовность применять полученные знания на практике.

Анализ конкретных ситуаций направлен на приобретение и отработку практического опыта, умений, знаний для решения профессиональных задач и формирование компетенций ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5. В обязанности преподавателя входит оказание методической помощи и консультирование обучающихся.

Уровень умений и навыков обучающегося определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка соответствующих компетенций осуществляется на основе интегрированной шкалы оценивания.

Критерии оценки результата обучения следующие:

- точность воспроизведения учебного материала (воспроизведение терминов, алгоритмов, методик, правил, фактов и т.п.);
- точность в описании фактов, явлений, процессов с использованием терминологии;
- точность различения и выделения изученных материалов;
- способность анализировать и обобщать информацию;
- способность синтезировать на основе данных новую информацию;
- наличие обоснованных выводов на основе интерпретации информации, разъяснений;
- выявление причинно-следственных связей при выполнении заданий, выявление закономерностей.

Таблица 3.2.1 – Интегрированная шкала оценивания

Оценка	Описание	Результаты обучения	Показатели оценки результата	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенций
5	Обучающийся уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой	(ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.) уметь: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос; применять приемы смешанной закваски; применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; применять различные способы замесов; определять дефекты теста; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства,	рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы организации питания, в том числе диетического; рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции,	продемонстрирована сформированность умений, знаний
4	Обучающийся правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций,		технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов,	в целом подтверждается освоение умений, знаний

	<p>местах современным технологиям хлебобулочного производства; производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады; производить оценку результатов работы бригады за отчетный период; определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады</p>	<p>ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей; правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые</p>
--	---	--

		<p>акты, регулирующие деятельность организаций питания; Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; Правила и технологии расчетов с потребителями; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; современные технологии хлебобулочного производства; требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства; основы менеджмента и маркетинга, делового производства, подготовки отчетности.</p>	
--	--	--	--

Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме дискуссии на семинарском занятии

Дискуссия представляет собой способ организации совместной деятельности с целью интенсификации процесса принятия решений в группе посредством обсуждения какого-либо вопроса или проблемы. Под дискуссией также может подразумеваться публичное обсуждение каких-либо проблем, спорных вопросов.

Дискуссия обеспечивает активное включение обучающихся в поиск истины; создает условия для открытого выражения ими своих мыслей, позиций, отношений к обсуждаемой теме и обладает особой возможностью воздействия на установки ее участников в процессе группового взаимодействия.

Важной характеристикой дискуссии является аргументированность.

Тему дискуссии студенты выбирают из перечня предложенного преподавателем и приведенному в фонде оценочных средств.

Дискуссия-диалог применяется для совместного обсуждения проблем, решение которых может быть достигнуто на основе согласования различных точек зрения, достижения консенсуса.

Дискуссия-спор используется для всестороннего рассмотрения сложных проблем, не имеющих однозначного решения. Она построена на принципе «позиционного противостояния» и ее цель – уточнить и определить свою позицию; научить аргументировано отстаивать свою точку зрения и в то же время осознать право других иметь свой взгляд на эту проблему, быть индивидуальностью.

Условия эффективного проведения дискуссии:

- информированность и подготовленность обучающихся к дискуссии, свободное владение материалом, привлечение различных источников для аргументации отстаиваемых положений;
- правильное употребление понятий, используемых в дискуссии, их единообразное понимание;
- корректность поведения, недопустимость высказываний, задевающих личность оппонента;
- установление регламента выступления участников;
- полная включенность группы в дискуссию;
- обучение обучающихся умению вести дискуссию, совместная выработка правил и норм групповой коммуникации;
- особая позиция преподавателя как руководителя дискуссии, которая заключается в стимулировании обсуждения, подведении результатов работы.

Процедура проведения дискуссии:

1) введение в дискуссию (формулирование проблемы и целей дискуссии; создание мотивации к обсуждению – определение значимости проблемы, указание на нерешенность и противоречивость вопроса; установление регламента дискуссии и ее основных этапов; совместная выработка правил дискуссии; выяснение однозначности понимания темы дискуссии, используемых в ней терминов, понятий).

2) обсуждение проблемы, вопроса (обмен участниками дискуссии мнениями по каждому вопросу; формирование максимума мнений, идей, предложений и соотношение их друг с другом);

3) подведение итогов обсуждения (выработка согласованного мнения и принятие группового решения; совместная оценка эффективности дискуссии в решении обсуждаемой проблемы; обозначение аспектов позиционного противостояния и точек соприкосновения в ситуации, когда дискуссия не привела к полному согласованию позиций участников).

Требования к дискуссии:

1. Строение выступления: позиция, обоснование, пример, следствие.

В позиции указывается собственная точка зрения. В обосновании приводятся доводы в поддержку позиции. Примеры иллюстрируют представленные доводы. В заключении формулируются выводы.

2. Изложение материала должно быть связанным, последовательным, эмоциональным, выразительным, научно аргументированным, точным.

3. Соблюдение регламента выступления. Продолжительность представления вопроса дискуссии составляет 3-5 минут. По окончании представления вопроса дискуссии обучающемуся могут быть заданы вопросы со стороны преподавателя и других обучающихся.

При подготовке к дискуссии обучающийся должен полностью и аргументированно обосновать свою точку зрения, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать выводы и отвечать на вопросы.

Качество представления материала дискуссии можно оценивать по следующим критериям: способность аргументировать положения и выводы, обоснованность, четкость, лаконичность постановки проблемы, уровень освоения темы и изложения материала.

Шкала оценивания дискуссии

Оценка дискуссии осуществляется на основе интегральной (целостной) шкалы оценивания.

Интегральная (целостная) шкала рассматривает материал дискуссии в целом, а не по аспектам. Учитывает одновременно множество факторов, а не оценивает каждый в отдельности.

Таблица 3.3.1- Интегральная шкала оценивания дискуссии

Оценка	Характеристика критерия	Результаты обучения	Показатели оценки результата	Критерии оценивания результатов обучения для формирования умений, знаний
5	Демонстрирует полное понимание проблемы, вопроса. Все требования, предъявляемые к дискуссии, выполнены. Использует доказательства, подтверждающие высказывания. Вовлекает в дискуссию другое лицо.	(ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.) уметь: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос; применять приемы	рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; федеральное и региональное законодательство Российской	Продемонстрирована сформированность умений, знаний

4	<p>Демонстрирует значительное понимание проблемы, вопроса. Все требования, предъявляемые к дискуссии, выполнены. Использует доказательства, подтверждающие высказывания.</p>	<p>смешанной закваски; применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; применять различные способы замесов; определять дефекты теста; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов выпечения; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве</p>	<p>Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы организации питания, в том числе диетического; рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и</p>
---	--	--	---

3	<p>Демонстрирует частичное понимание проблемы, вовлекающие в процесс требований, предъявляемых к дискуссии, выполнено. Частично. Использует доказательства, подтверждающие высказывания.</p>	<p>хлебобулочной продукции; творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; составлять калькуляцию хлебобулочного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию; обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции; обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; готовить помощников пекаря к самостоятельной работе; осуществлять контроль деятельности помощников пекаря; безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады пекарей на рабочих</p>	<p>сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных</p>	<p>Выявлена недостаточная сформированность умений, знаний</p>
---	--	---	--	---

	<p>местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции; осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе; предупреждать факты хищений и другие формы не-продуктивного поведения членов бригады пекарей; готовить отчеты о работе бригады пекарей; разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства; разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства; производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады; производить оценку результатов работы бригады за отчетный период; определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады</p>	<p>отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукции отдельных контингентов потребителей; правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и дистических блюд хлебобулочного производства; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; технологии</p>	
--	--	--	--

2	Демонстрирует небольшое понимание проблемы, вопроса. Многие требования, предъявляемые к дискуссии, выполнены.		<p>наставничества и основы обучения на рабочих местах; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; Правила и технологии расчетов с потребителями; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; современные технологии хлебобулочного производства; требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства; основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности.</p>

При оценке сформированности умений, знаний используются критерии оценки результата обучения (признаки, на основании которых проводится оценка по показателю). Критерии могут содержать указание на соответствие выполненного процесса (полученного продукта) эталону, правилам, другим документам, устанавливающим количественные требования к качеству процесса или результата деятельности, рациональность выбора объекта, полноту и точность осуществления процесса, обоснованность проведения оценки результата деятельности. Также критерии могут уточнять требования к качеству (свойству) процесса или результата деятельности.

Процедура и критерии оценки знаний и умений при текущем контроле успеваемости в форме доклада с электронной презентацией

Выполнение доклада с электронной презентацией используется как средство текущего контроля и организуется ведущим преподавателем как публичная защита в присутствии обучающихся. Тему доклада с презентацией студенты выбирают самостоятельно из перечня предложенного преподавателем по остаточному принципу (при выборе темы студентом она удаляется из перечня), приведенному в фонде оценочных средств.

Публичная защита рассчитана на выяснение объема умений и знаний обучающегося по компетенциям: ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

Продолжительность доклада 5...7 минут. После доклада обучающиеся обсуждают представленный материал в форме вопросов и ответов. Модератором дискуссии является ведущий преподаватель или по согласованию с ним один из обучающихся группы. В ходе дискуссии преподаватель определяет уровень усвоения обучающимся, теоретического материала, его готовность к решению практических задач. Критерии оценки результатов доклада с презентацией зависят от того, каковы цели поставлены перед ним. Цели проведения собеседования определяют и критерии оценки его результатов которых приведены в таблице 3.4.1.

Правила оформления презентаций и докладов.

Доклад с электронной презентацией содержит две части: текст и иллюстрационный материал (слайды).

Иллюстрационный материал (слайды) формируются из рисунков, таблиц, графиков, анимационных материалов, видео (выполненных с помощью компьютерных технологий) в стандартной программе «Power Point». Иллюстрационный материал (слайды) выполняются таким образом, чтобы представленный на них материал был хорошо виден с небольшого расстояния. Иллюстрационный материал (слайды) должен быть логично увязан с текстом доклада и синхронизирован с ним по времени.

Таблица 3.4.1 – Критерии оценки доклада с презентацией

№	Критерий	Оценка			
		5	4	3	2
1	Соответствие содержания доклада заявленной теме Степень раскрытия темы	Содержание доклада соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	Содержание доклада, за исключением отдельных моментов, соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	Содержание доклада лишь частично соответствует заявленной теме	Содержание Доклада не соответствует заявленной теме
2	Степень раскрытия темы	Тема раскрыта полностью; представлен обоснованный объём информации; изложение материала логично, доступно	Тема раскрыта хорошо, но не в полном объёме; информации представлено недостаточно; в отдельных случаях нарушена логика в изложении материала, не совсем доступно	Раскрыта малая часть темы; поиск информации проведён поверхностно; в изложении материала отсутствует логика, доступность	Тема не раскрыта; поиск информации проведён поверхностно; в изложении материала отсутствует логика, доступность
3	Умение доступно и понятно передать содержание доклада в виде презентации	На основе представленной презентации формируется полное понимание тематики исследования, раскрыты детали	На основе представленной презентации формируется общее понимание тематики исследования, но не ясны детали	из представленной презентации не совсем понятна тематика исследования, детали не раскрыты	из представленной презентации непонятна тематика исследования, детали не раскрыты
4	Соответствие оформления презентации установленным требованиям	презентация полностью соответствует установленным требованиям	презентация частично соответствует установленным требованиям	презентация в малой степени соответствует установленным требованиям	Презентация не соответствует установленным требованиям
5	Соответствие оформления списка использованной литературы ГОСТ Р 7.0.5-2008	оформление списка использованной литературы полностью соответствует ГОСТ Р 7.0.5-2008	оформление списка использованной литературы в большей степени соответствует ГОСТ Р 7.0.5-2008	оформление списка использованной литературы не соответствует ГОСТ Р 7.0.5-2008	отсутствует список использованной литературы
6	Наличие ссылок на работы, представленные в списке использованной литературы	представлены ссылки на все работы списка использованной литературы	представлены ссылки на большую часть работ списка использованной литературы	отсутствуют ссылки большую часть работ списка использованной литературы	отсутствуют ссылки на все работы списка использованной литературы
7	Актуальность источников информации (использованная литература, представленная информация)	вся использованная литература и представленная информация за последние 10 лет	большинство использованной литературы и представленной информации за последние 10 лет	источники информации выбраны формально и не актуальны	источники информации отсутствуют
8	Ответы на вопросы	все ответы на вопросы исчерпывающие, аргументированные, корректные	ответы не на все вопросы были исчерпывающие, аргументированные, корректные	Ответов на вопросы были, но они не соответствовали заданным вопросам	Ответов на вопросы не было

9	Ораторское искусство: точность изложения, свободное владение материалом, эмоциональность выступления, культура речи (правильное произношение слов, постановка ударений в словах, отсутствие «слов-паразитов»), владение голосом (громкость, темп, интонация), умение привлечь внимание аудитории, лаконичность изложения	выступление докладчика полностью соответствует критериям	выступление докладчика большей частью соответствует критериям	выступление докладчика лишь частично соответствует критериям	выступление докладчика не соответствует критериям
---	--	--	---	--	---

При оценке сформированности умений, знаний используются критерии оценки результата обучения (признаки, на основании которых проводится оценка по показателю). Критерии могут содержать указание на соответствие выполненного процесса (полученного продукта) эталону, правилам, другим документам, устанавливающим количественные требования к качеству процесса или результата деятельности, рациональность выбора объекта, полноту и точность осуществления процесса, обоснованность проведения оценки результата деятельности. Также критерии могут уточнять требования к качеству (свойству) процесса или результата деятельности.

Максимальная суммарная оценка соответствует 45 баллам.

Результаты доклада с презентацией оцениваются оценками «отлично»,

«хорошо», «удовлетворительно» или «не зачтено» и оформляются в виде рецензии.

Оценка выставляется на основании результатов расчёта по формуле:

$$X = \frac{\sum \text{Баллов}}{9}$$

где X – итоговая оценка (по пяти бальной системе оценок, округляется до целого числа по общепринятой методике);

$\sum \text{Баллов}$ – суммарное количество баллов за все 9 критериев.

Доклад с электронной презентацией должен содержать все аспекты рассматриваемой темы. В данном случае проверяются глубина знаний, способности проводить оценку данных и объяснять полученные результаты, умение представить материал и аргументировано его защищать, при этом приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на него.

Для аргументации приведенной точки зрения автора, необходимо давать ссылки на используемую литературу. Ссылки на научные источники являются обязательным элементом работы. Необходимо сопровождать ссылками не только цитаты, но и любое заимствованное из источника положение или цифровой материал. Допускается приводить ссылки как отдельным списком на источники, так и в подстрочном примечании на каждом слайде.

Доклад по заданной теме должен быть выполнен аккуратно и грамотно, графические материалы (таблицы, графики, схемы, иллюстрации) должны наглядно демонстрировать положения разрабатываемой темы.

Использованная литература должна располагаться в следующем порядке:

- литературные источники;
- справочные издания;
- монографии и статьи;
- адреса сайтов в алфавитном порядке по именам их авторов.

Таблица 3.4.2 – Шкала оценивания с учетом контролируемых результатов обучения

Оценка	Описание	Результаты обучения	Показатели оценки результата	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенций
5	Обучающийся уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой	(ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.) уметь: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос; применять приемы смешанной закваски; применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; применять различные способы замесов; определять дефекты теста; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печеня; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые	рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы организации питания, в том числе диетического; рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции,	продемонстрирована сформированность умений, знаний
4	Обучающийся правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом		технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного	в целом подтверждается освоение умений, знаний

	подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой	при производстве хлебобулочной продукции; творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию; обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции; обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; готовить помощников пекаря к самостоятельной работе; осуществлять контроль деятельности помощников пекаря; безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции; осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе; предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей; готовить отчеты о работе бригады пекарей;	ассортимента; технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброточесственности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования,	выявлена недостаточная сформированность умений, знаний
3	Обучающийся не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне			
2	Обучающийся не способен аргументированно и последовательно применять теоретические положения к оценке практических ситуаций, допускает грубые ошибки; не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой		не сформированы умения, знания	

	<p>разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства; разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства; производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады; производить оценку результатов работы бригады за отчетный период; определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады</p>	<p>оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве</p>
--	---	--

		<p>хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; Правила и технологии расчетов с потребителями; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; современные технологии хлебобулочного производства; требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства; основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности.</p>	
--	--	--	--

Указываются фамилия и инициалы авторов, полное название используемого источника, место издания, наименования издательства, год издания, общее количество страниц.

Иллюстрации в тексте доклада должны иметь название, которое помещают над иллюстрацией. Иллюстрация обозначается словом «Рисунок», которое помещают после поясняющих данных. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Если в работе одна иллюстрация, её не нумеруют.

Нумерация листов доклада должна быть сквозная, она является продолжением общей нумерации основного текста.

Схема (порядок) доклада с электронной презентацией.

В начале доклада докладчик должен поприветствовать всех присутствующих в аудитории словами: «Уважаемые присутствующие, уважаемые коллеги, разрешите представить вашему вниманию доклад на тему...» затем должно прозвучать название работы и фамилия автора. Название доклада должно быть конкретным и ясно указывать, на что направлены ваши усилия. В названии доклада должно быть не более 10 слов.

Далее следует введение.

В этой части необходимо обосновать необходимость проведения доклада и его актуальность. Другими словами, докладчик должен доказать, что доклад достоин того, чтобы его слушали. Время для введения – примерно одна минута. Необходимо объяснить аудитории, почему важно исследовать данную тему. Чем интересен выбранный объект с точки зрения выбранной вами темы. Необходимо рассказать, кто и где изучал эту тему ранее. Указать сильные и слабые стороны известных результатов.

Теоретическая часть

Эта часть обязательна в докладе, без теоретического обоснования работы обойтись нельзя. Необходимо показать сегодняшний уровень понимания проблемы и на основании теории попытаться сформулировать постановку задачи. Необходимо показать только основные соотношения и обязательно дать комментарий. Время для этой части доклада – примерно одна минута.

Наглядно-иллюстративная часть.

Эта часть касается электронной презентации, время которой входит в теоретическую часть. Необходимо заранее найти человека, который бы смог управлять проектором во время выступления.

Правила оформления электронной презентации

1. Общие требования к смыслу и оформлению:

- всегда необходимо отталкиваться от целей презентации и от условий прочтения; презентации должны быть разными – своя на каждую ситуацию. Презентация для выступления, презентация для отправки по почте или презентация для личной встречи значительно отличаются.

2. Общий порядок слайдов:

- Титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5...6 пунктов – максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (выводы);
- спасибо за внимание (подпись).

3. Общие требования к стилевому оформлению:

- дизайн должен быть простым и лаконичным и не отвлекать от материала слайда;
- основная цель – читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах чёрными буквами
 - не у всех это получается стильно;
 - цветовая гамма должна состоять не более чем из двух трёх цветов;

- шрифты с засечками читаются легче, чем готески (шрифты без засечек);
- шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета;
- идеальное сочетание текста, света и фона: тёмный шрифт, светлый фон;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более 3-х иллюстраций;
- на каждом слайде не более 17 слов;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- на слайдах должны быть тезисы – они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, а не наоборот;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

После создания презентации и её оформления, необходимо отрепетировать её показ и своё выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на проекционном экране), насколько скоро и адекватно она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближённой к реальным условиям выступления.

Список использованной и рекомендуемой литературы.

Рецензия на доклад с презентацией

Автор доклада _____ Ф.И.О. группа

Название доклада _____ Баллы:

1. балл
2. балл
3. балл
4. балл
5. балл
6. балл
7. балл
8. балл
9. балл

Оценка _____

Рецензент _____

число месяца год

подпись

И.О.Ф.

Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме реферата

Реферат – краткая запись идей, содержащихся в одном или нескольких источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения.

Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферирование предполагает изложение какого-либо вопроса на основе классификации, обобщения, анализа и синтеза одного или нескольких источников.

Цель написания реферата – формирование у студентов навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов.

Задачами написания реферата могут выступать:

- критическое осмысление, рассмотрение основных современных теорий, связанных с проблемой;
- изложение результатов научных исследований, посвященных проблеме;
- описание состояния изучения проблемы;
- обоснование точки зрения (концепции, теории, идеи);
- осуществление критического анализа отдельных положений современной теории о проблеме;
- сопоставление разных точек зрения на проблему.

Специфика (признаки) реферата:

- смысловая адекватность первоисточнику;
- полнота изложения содержания первоисточника при небольшом объеме полученного вторичного текста (информационная полнота);
- точность и объективность в передаче содержания первоисточников;
- стилевая однородность реферата;
- определенная типовая структура текста.

Виды рефератов

По полноте изложения	Информативные (рефераты-конспекты)
	Индикативные (рефераты-резюме)
По количеству реферируемых источников	Монографические
	Обзорные

Реферат является оценочным средством для определения объема умений и знаний обучающегося по компетенциям: ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

Тема реферата выбирается студентами из перечня, приведенного в фонде оценочных средств.

Объем реферата должен составлять 15-20 страниц машинописного текста. Реферат должен быть оформлен в соответствии с определенными требованиями.

Все выполненные рефераты подлежат заслушиванию, по результатам которого обучающемуся могут быть заданы дополнительные вопросы, ответы на которые учитываются при определении преподавателем итоговой оценки.

Структура реферата:

- 1) титульный лист;
- 2) план работы с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);

- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованных источников;
- 7) приложения (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Реферат оценивается исходя из установленных показателей и критерии оценки реферата.

Шкала оценивания реферата

Оценка реферата осуществляется на основе аналитической шкалы оценивания. Аналитическая шкала более достоверна, валидна, позволяет точнее диагностировать и прогнозировать учебный процесс, а также способствует взаимопониманию между преподавателем и обучающимся. Аналитическая шкала оценивания приведена в таблице 3.4.1.

Таблица 3.4.1 – Аналитическая шкала оценивания реферата

Критерии	Показатели	Макс. количество баллов (если балльная оценка)	Оценка (баллы)
1 Новизна реферированного текста	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений. 	20	
2 Степень раскрытия сущности проблемы	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы. 	30	
3 Обоснованность выбора источников	<ul style="list-style-type: none"> - круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.). 	20	

4 Соблюдение требований к оформлению	<ul style="list-style-type: none"> - правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев. 	15	
5. Грамотность	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль. 	15	
Итоговая оценка (определяется как средняя арифметическая), сумма баллов			

Если используется бальная оценка, то баллы могут быть переведены в оценки успеваемости следующим образом.

Реферат оценивается по 100 бальной шкале:

- 86 – 100 баллов – «отлично»;
- 70 – 75 баллов – «хорошо»;
- 51 – 69 баллов – «удовлетворительно»;
- мене 51 балла – «неудовлетворительно».

Таблица 3.4.2 – Шкала оценивания с учетом контролируемых результатов обучения

Оценка	Описание	Результаты обучения	Показатели оценки результата	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенций
5	Обучающийся уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой	(ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.) уметь: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос; применять приемы смешанной закваски; применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; применять различные способы замесов; определять дефекты теста; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технологии выпечки сложных и мелкожарочных хлебобулочных изделий; технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печеня; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты	рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения; Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы организации питания, в том числе диетического; рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов; виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции,	продемонстрирована сформированность умений, знаний
4	Обучающийся правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; демонстрирует хороший уровень освоения материала	лочной продукции; соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий; технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технологии выпечки сложных и мелкожарочных хлебобулочных изделий; технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печеня; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты	технические характеристики и условия его эксплуатации; принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных	в целом подтверждается освоение умений, знаний

	и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой	и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции; составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию; обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции; обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; готовить помощников пекаря к самостоятельной работе; осуществлять контроль деятельности помощников пекаря; безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции; осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе; предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады	десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, срокам, условиям	
3	Обучающийся не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне	вывялена недостаточная сформированность умений, знаний		
2	Обучающийся не способен аргументированно и последовательно применять теоретические положения к оценке практических ситуаций, допускает грубые ошибки; не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой	не сформированы умения, знания		

	<p>пекарей; готовить отчеты о работе бригады пекарей; разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства; разрабатывать план работы бригады пекарей; распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным; обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства; производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады; производить оценку результатов работы бригады за отчетный период; определять причины отклонений от плана и разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады</p>	<p>хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве</p>
--	--	---

		<p>хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства; технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; Правила и технологии расчетов с потребителями; требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; современные технологии хлебобулочного производства; требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения; технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных; теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства; основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности.</p>	
--	--	--	--

При оценке сформированности умений, знаний используются критерии оценки результата обучения (признаки, на основании которых проводится оценка по показателю). Критерии могут содержать указание на соответствие выполненного процесса (полученного продукта) эталону, правилам, другим документам, устанавливающим количественные требования к качеству процесса или результата деятельности, рациональность выбора объекта, полноту и точность осуществления процесса, обоснованность проведения оценки результата деятельности. Также критерии могут уточнять требования к качеству (свойству) процесса или результата деятельности.

Процедура и критерии оценки умений и навыков при решении задач (творческих заданий)

Рабочая программа дисциплины профессионального модуля ПМ.05 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь) предполагает решение задач (творческих заданий), которые направлены на определение уровня сформированности умений и знаний.

В обязанности преподавателя входит оказание методической помощи и консультирование обучающихся. Задачи (творческие задания) представляется обучающимся в письменной форме на рецензирование ведущему преподавателю.

Ведущий преподаватель во время экзамена вправе задать несколько вопросов обучающемуся по методике и порядку расчетов, приведенных в задачах (творческих заданий), с целью проверки степени освоения обучающимся умений и навыков решения практических задач.

При оценке выполненной работы преподаватель учитывает полноту раскрытия теоретических вопросов, а также методику и точность решения практических заданий.

Критерии оценки выполнения:

- соответствие работы заданию;
- точность воспроизведения учебного материала (воспроизведение терминов, алгоритмов, методик, правил, фактов и т.п.);
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению.

Выполненные задачи (творческие задания) оцениваются: «зачтено» или «не зачтено».

«**Зачтено**» – в случае если задачи (творческие задания) выполнены в соответствии с предъявляемыми требованиями. При этом допускаются незначительные отклонения и ошибки, в целом не влияющие на результаты проверок, сделанных в конце работы.

Содержание задач (творческих заданий) выполненных обучающимся демонстрирует достаточную сформированность умений и знаний в рамках соответствующих компетенций (ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5).

«**Незачтено**» – в случае если задачи (творческие задания) выполнены с нарушениями предъявляемых требований. При этом допущены значительные отклонения и ошибки, отрицательно влияющие на результаты проверок в конце работы.

Содержание задач (творческих заданий) выполненных обучающимся не позволяет сделать вывод о достаточной сформированности практического опыта, умений и знаний в рамках соответствующих компетенций (ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.;

ПК

4.4.;

ПК

4.5.).

Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме зачета по учебной

Защита отчета проводится после прохождения практики. Планирование и организацию проведения консультаций по прохождению практики и написанию отчета осуществляет кафедра. График проведения консультаций составляется руководителем практики. Первая консультация является, как правило, групповой. В процессе ее проведения разъясняются задачи прохождения практики, требования, предъявляемые к написанию отчета по практике в части содержания и оформления, освещается связь решаемых задач с соответствующими разделами практики, рекомендуется основная литература, даются общие указания по прохождению практики и написанию отчета по ней, сообщаются порядок организации и сроки защиты, критерии оценки отчета.

В ходе индивидуальных консультаций руководитель практики проверяет выполненные разделы отчета. Все ошибки и недоработки должны быть указаны студенту, по ним должны быть даны разъяснения и указания по устранению недостатков, в том числе путем указания дополнительных информационных источников, позволяющих помочь студенту понять допущенные им ошибки и найти правильный путь к решению вопроса.

Руководитель практики обязан письменно (в форме докладной записки) сообщить заведующему кафедрой о фактах:

- неявки студента в установленный срок для получения задания;
- пропуска студентом консультаций в течение трёх плановых консультаций подряд.

Заведующий кафедрой сообщает о данных фактах в деканат факультета.

По итогам прохождения практики студент оформляет отчет в соответствии с предъявляемыми требованиями и сдает руководителю на проверку.

Если отчет по практике, по мнению руководителя, удовлетворяет предъявляемым требованиям, в процессе прохождения практики удовлетворительно решены все поставленные задачи, текст отчета не содержит прямых заимствований, то руководитель рекомендует отчет к защите на комиссии. В противном случае отчет возвращается студенту на доработку с указанием замечаний, подлежащих исправлению.

Защита является обязательной формой проверки качества прохождения практики, степени достижения цели и успешности решения поставленных задач. Приём защиты отчета проводится комиссией, состав которой формируется заведующим кафедрой. Комиссия по защите отчетов состоит из преподавателей кафедры, одним из которых является руководитель практики. В ходе подготовки к защите отчета о практике студентом подготавливается презентация доклада (текст доклада и иллюстрации к нему).

Презентация доклада в ходе консультаций согласовывается с руководителем практики.

Защита отчета о практике производится публично, в присутствии студентов, защищающих отчеты в этот день. На защите могут присутствовать преподаватели университета, а также представители работодателей, других заинтересованных сторон. Публичная защита позволяет обеспечить единство требований членов комиссии к отчетам по практике. Заседание комиссии ведёт её председатель.

На защиту представляется доклад по результатам пройденной практики, презентация таблиц, схем, рисунков и т.п.).

В тексте доклада (выступления) при защите отчета студент должен отразить основные моменты: цель работы; краткое содержание разделов пройденной практики; выводы и предложения в разрезе поставленных задач.

Время защиты включает время на доклад продолжительностью 5...8 минут и время на ответы студента на вопросы членов комиссии и присутствующих (до 10 минут).

Организация проведения процедуры защиты (помещение, оборудование для демонстрации иллюстраций и т.п.) обеспечивается кафедрой.

По результатам защиты отчетов о производственной практике выставляется зачет.

Практика завершается зачетом при условии: положительного аттестационного листа по практике руководителей практик об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики руководителя практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

При определении окончательной оценки по защите отчета учитываются доклад студента, его ответы на вопросы членов комиссии, отзыв руководителя.

Положительные оценки по результатам защиты проставляются членами комиссии в экзаменационную (зачетную) ведомость и в зачетную книжку студента.

Экзаменационная (зачетная) ведомость для оформления результатов защиты отчета содержит в форме таблицы результаты защиты отчета (прописью) и подпись экзаменатора по каждому обучающемуся. Ниже в табличной форме дается сводная информация по группе (численность явившихся студентов, численность защитивших отчет; численность не допущенных к защите, численность не явившихся студентов,

После защиты отчетов экзаменационная (зачетная) ведомость должна быть сдана в деканат.

В случае неявки студента на защиту в определенное графиком время в экзаменационную (зачетную) ведомость и протокол защиты проставляется запись «не явился».

После защиты всех отчетов рекомендуется проводить заключительную беседу руководителя со студентами с анализом лучших и худших отчетов, с указанием на типичные ошибки и недостатки, обнаруженные в отчетах, на недостатки организационного характера.

Итоги прохождения практики и защиты отчетов по ней обсуждаются на заседаниях соответствующих кафедр. В ходе обсуждения анализируются общий уровень подготовки студентов по специальности, недостатки в подготовке отчетов. По мере необходимости, обсуждение результатов прохождения практики и защиты отчетов выносятся на заседания учёных советов факультетов в целях обобщения опыта и выработки рекомендаций по совершенствованию методики и организации прохождения практики.

Основными критериями оценки отчета о практике являются:

- наличие структурированного плана, раскрывающего содержание темы отчета;
- степень раскрытия темы;
- уровень использования научной и методической литературы;
- уровень обоснованности выводов;
- уровень обоснованности предложений;
- последовательность и логика изложения материалов;
- качество оформления, язык, стиль и грамматический уровень отчета;
- результаты защиты отчета;
- уровень самостоятельности студента.

В качестве дополнительных могут быть использованы следующие критерии:

- соблюдение графика прохождения практики;
- соответствие содержания глав и параграфов отчета их названию;
- наличие выводов по отдельным параграфам и главам отчета;
- соблюдение заданного объема отчета.

Сформированность результатов обучения при промежуточной аттестации (зачет) по учебной практике (по профилю специальности) оценивается следующим образом:

Оценка «зачтено» или сформированность результатов обучения (практического опыта) – выставляется при наличии правильно оформленного отчета о учебной практике, в котором полностью раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент уверенно и полно отвечал на задаваемые вопросы, показал глубокие знания особенностей производственной

деятельности предприятия, где проходил практику, знания особенностей структурной организации предприятия и функционального назначения его структурных подразделений, отметил имеющиеся недостатки и сформулировал предложения по их устраниению. В процессе защиты отчета обучающийся проявил умение анализировать и делать выводы. На обучающегося имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия. Обучающийся демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий с использованием практического опыта, полученного в ходе прохождения производственной практики.

Оценка «не зачленено» или отсутствие сформированности результатов обучения (практического опыта) – выставляется при отсутствии оформленного отчета о учебной практике или дневника практики (в этом случае обучающийся не допускается к защите), если при защите отчета проявил незнание особенностей учебной деятельности, показал неподготовленность к практической деятельности, допускал существенные ошибки при выполнении практического задания. Несспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированного практического опыта. Отсутствие подтверждения наличия сформированности практического опыта свидетельствует об отрицательных результатах прохождения учебной практики.

Процедура и критерии оценки результатов освоения модуля при текущем контроле успеваемости в форме экзамена

Экзамен (квалификационный) представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Целью экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю является проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

Экзамен (квалификационный) проводится после завершения обучения по профессиональному модулю.

Задания экзамена (квалификационного) носят практикоориентированный комплексный характер, их содержание максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Для проведения экзамена (квалификационного) формируется комиссия, в состав которой могут входить преподаватели, осуществляющие подготовку обучающихся по данному профессиональному модулю и преподаватели профессионального цикла по смежным дисциплинам и профессиональным модулям. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных привлекаются работодатели.

В ходе экзамена (квалификационного) студенты выполняют задания на протяжении времени, отведенного на аттестационное испытание. По завершении установленного времени результаты выполнения заданий (продукты деятельности обучающегося) сдаются членам аттестационной комиссии. В случае, когда предметом оценки выступает не только продукт, но и процесс деятельности студента, проводится наблюдение за его действиями.

Уровень практического опыта, умений и знаний обучающегося определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно». Оценка осуществляется на основе интегрированной шкалы оценивания с учетом результатов аттестации по элементам профессионального модуля.

Интегрированная шкала оценивания экзамена (квалификационного)

Оценка	Критерии оценивания
5	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свободно владеет теоретическим материалом по междисциплинарным курсам;
4	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно выполняет практическое задание, имитирующее вид профессиональной деятельности с использованием практического опыта, умений, знаний, полученных в ходе освоения модуля; - самостоятельно осуществляет поиск информации для решения профессиональных задач в процессе выполнения практического задания.
3	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - удовлетворительно владеет теоретическим материалом по междисциплинарным курсам; - с помощью преподавателя выполняет практическое задание, имитирующее вид профессиональной деятельности с использованием практического опыта, умений, знаний, полученных в ходе освоения модуля; - осуществляет поиск информации для решения профессиональных задач в процессе выполнения практического задания, используя рекомендации преподавателя.
2	<p>Обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не владеет теоретическим материалом по междисциплинарным курсам; - не выполняет практическое задание, имитирующее вид профессиональной деятельности с использованием практического опыта, умений, знаний, полученных в ходе освоения модуля; - не осуществляет поиск информации для решения профессиональных задач в процессе выполнения практического задания, используя рекомендации преподавателя.

4. Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Оценка результатов обучения в рамках текущего контроля проводиться посредством синхронного и (или) асинхронного взаимодействия педагогических работников с обучающимися посредством сети "Интернет".

Проведении текущего контроля успеваемости осуществляется по усмотрению педагогического работника с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Университете, относятся:

- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ;
- онлайн видеотрансляции на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube;
- видеозаписи лекций педагогических работников ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей и/или на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс. Диск, Google. Диск, Облако Mail.ru и т.д.);
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (WhatsApp, Viber);
- онлайн трансляция в Instagram.

Университет обеспечивает следующее техническое сопровождение дистанционного обучения:

- 1) Электронная информационно-образовательная среда: компьютер с выходом в интернет (при доступе вне стен университета) или компьютер, подключенный к локальной вычислительной сети университета;
- 2) онлайн-видеотрансляции: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;
- 3) просмотр видеозаписей лекций: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;
- 4) групповая голосовая конференция в мессенджерах: мобильный телефон (смартфон) или компьютер с установленной программой (WhatsApp, Viber и т.п.), аудиоколонками и выходом в интернет;
- 5) онлайн трансляция в Instagram: регистрация в Instagram, компьютер с аудиоколонками и выходом в интернет.

Педагогический работник может рекомендовать обучающимся изучение онлайн курса на образовательной платформе «Открытое образование» <https://openedu.ru/specialize/>. Платформа создана Ассоциацией "Национальная платформа открытого образования", учрежденной ведущими университетами - МГУ им. М.В. Ломоносова, СПбПУ, СПбГУ, НИТУ «МИСиС», НИУ ВШЭ, МФТИ, УрФУ и Университет ИТМО. Все курсы, размещенные на Платформе, доступны для обучающихся бесплатно. Освоение обучающимся образовательных программ или их частей в виде онлайн-курсов подтверждается документом об образовании и (или) о квалификации либо документом об обучении, выданным организацией, реализующей образовательные программы или их части в виде онлайн-курсов. Зачет результатов обучения осуществляется в порядке и формах, установленных Университетом самостоятельно, посредством сопоставления планируемых результатов обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам, определенным образовательной программой, с результатами обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам образовательной программы, по которой обучающийся проходил обучение, при представлении обучающимся документов, подтверждающих пройденное им обучение.

Педагогический работник организует текущий контроль успеваемости и посещения обучающимися дистанционных занятий, своевременно заполняет журнал посещения занятий.

Для того, чтобы приступить к изучению дистанционного курса дисциплины, необходимо следующее:

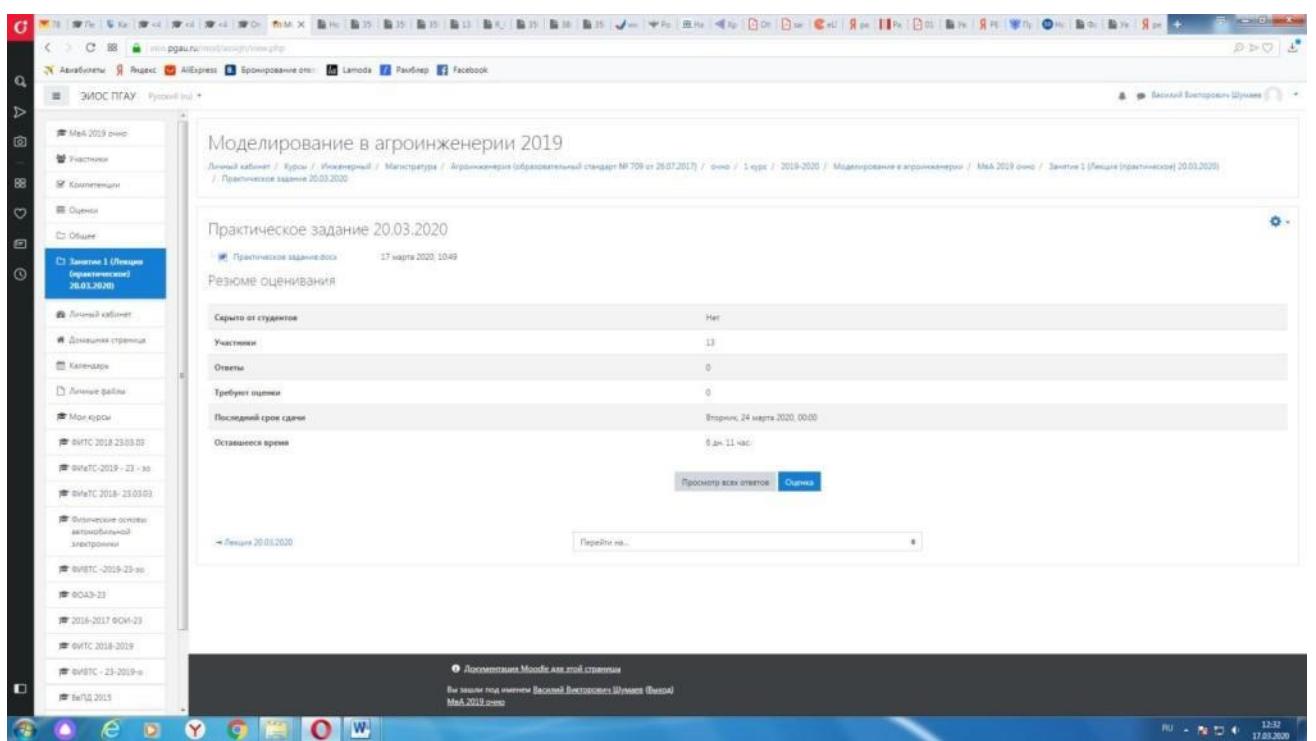
1. Заходим в электронной среде в дисциплину (практику), где необходимо оценить дистанционный курс.

2. Выбираем необходимое задание.

3.



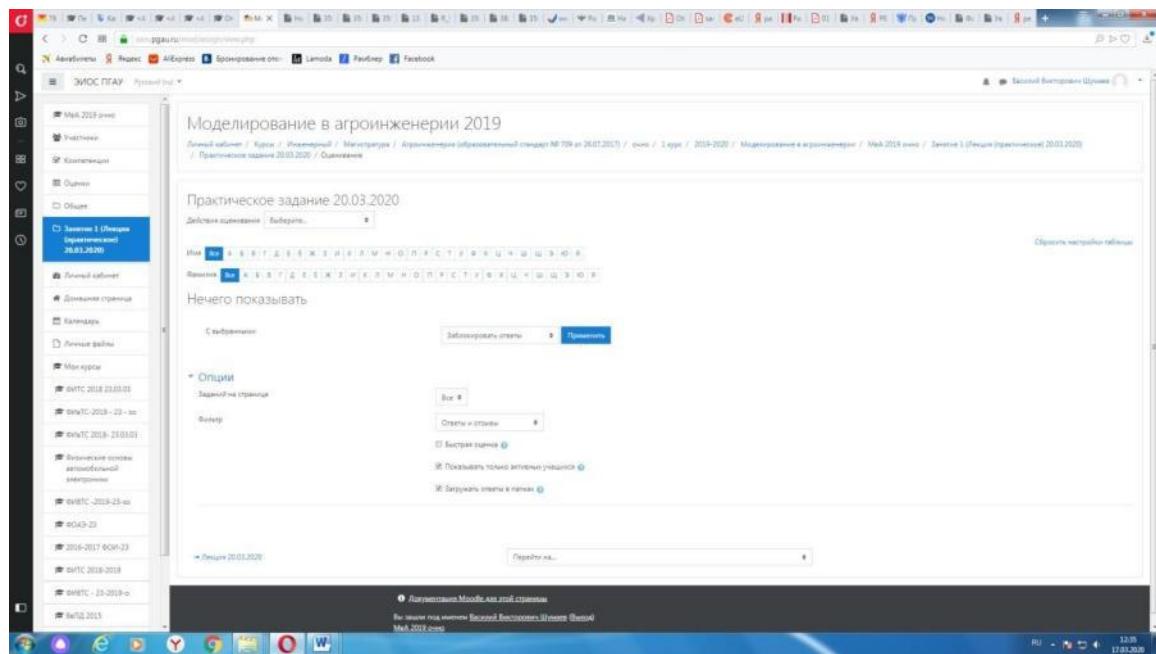
4. Появится следующее окно (практическое занятие или лабораторная работа).



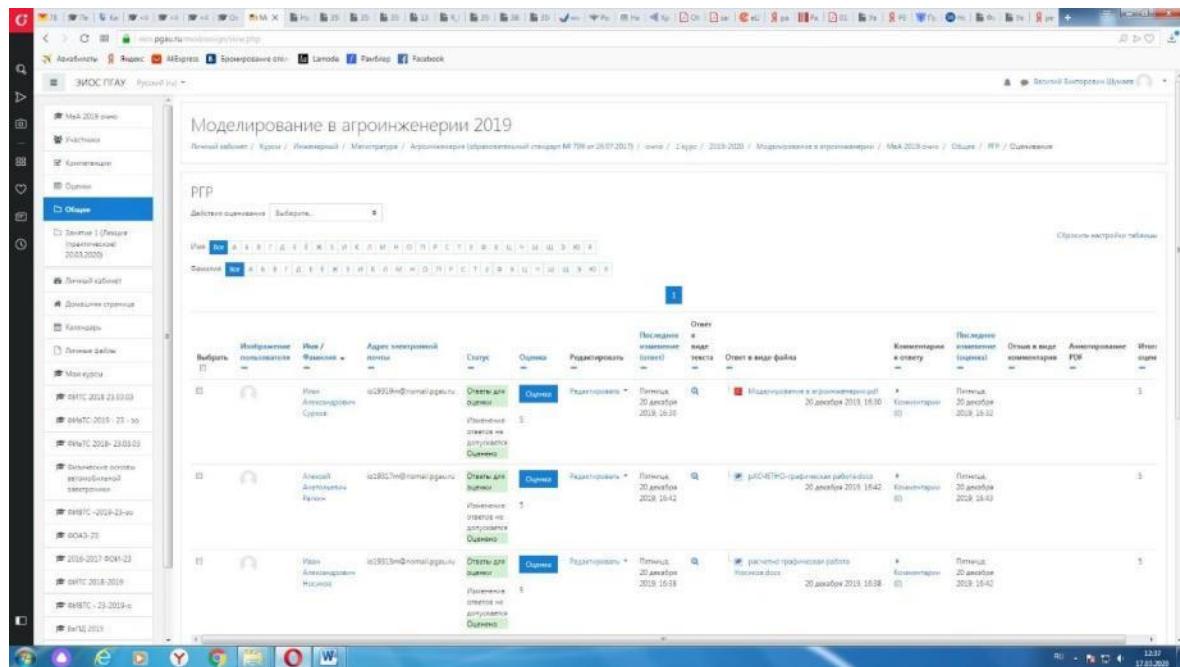
5. Далее нажимаем кнопку

Просмотр всех ответов

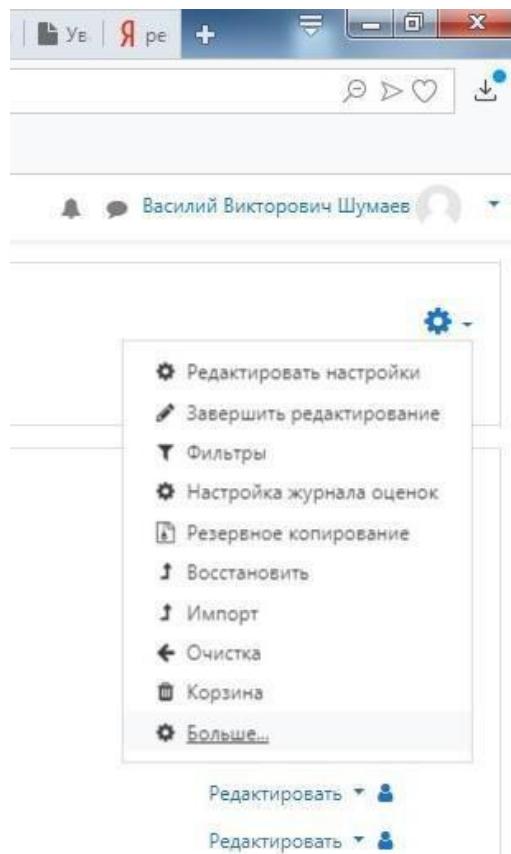
Далее появится окно (в данный момент ответы отсутствуют).



При наличии ответов появится окно, в котором осуществляется оценка ответа, и фиксируется время и дата сдачи работы.



- Для просмотра всех действий записанными на курс пользователями необходимо нажать кнопку «больше».



7. Затем появится окно, во вкладке отчёты нажимаем кнопку «Журнал событий».

8. Затем в открывшейся вкладке, выбираете действия, которые необходимо просмотреть (посещение курса)

9. В открывшейся вкладке «все дни» выбираем необходимое нам число, к примеру 20 декабря 2019 года. Тогда появится окно где возможно посмотреть действия участников курса.

10. При этом факт выполнения заданий фиксируется в ЭИОС и оценивается ведущим преподавателем. Не выполнение задания является пропуском занятия. Данный факт фиксируется в журнале посещения занятий в соответствии с расписанием.

4.1 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена

Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме зачета проводится с использованием одной из форм:

- компьютерное тестирование;
- устное собеседование, направленное на выявление общего уровня

подготовленности (опрос без подготовки или с несущественным вкладом ответа по выданному на подготовку вопросу в общей оценке за ответ обучающегося), или иная форма аттестации, включающая устное собеседование данного типа;

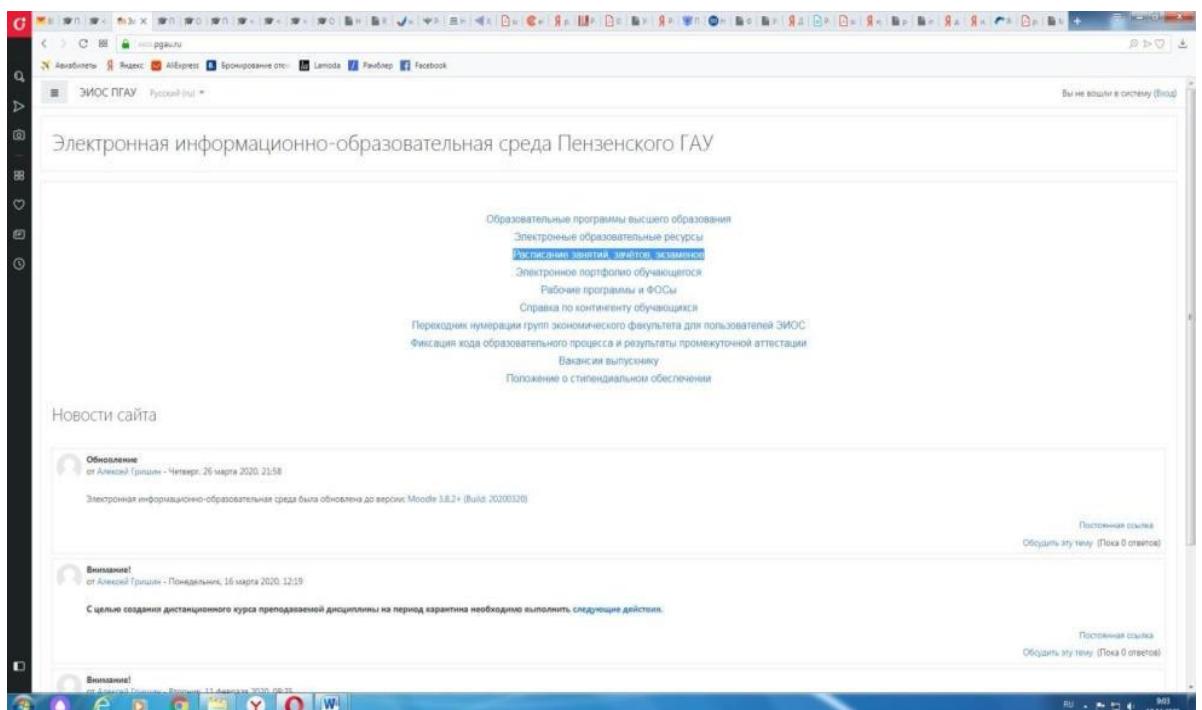
- комбинация перечисленных форм.

Педагогический работник выбирает форму проведения промежуточной аттестации или комбинацию указанных форм в зависимости от технических условий обучающихся и наличия оценочных средств по дисциплине (модулю) в тестовой форме. Применяется единый порядок проведения в дистанционном формате промежуточной аттестации, повторной промежуточной аттестации при ликвидации академической задолженности, а также аттестаций при переводе и восстановлении обучающихся. В соответствии с Порядком применения организаций, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816, при проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (далее – промежуточная аттестация) обеспечивается идентификация личности обучающегося и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения. Промежуточная аттестация может назначаться с понедельника по субботу с 8-00 до 17-00 по московскому времени (очная форма обучения). В случае возникновения в ходе промежуточной аттестации сбоя технических средств обучающегося, устранить который не удается в течение 15 минут, дальнейшая промежуточная аттестация обучающегося не проводится, педагогический работник фиксирует неявку обучающегося по уважительной причине.

Для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144) педагогический работник переходит по ссылке в созданную в ЭИОС дисциплину (вместо аудитории) одним из перечисленных способов:

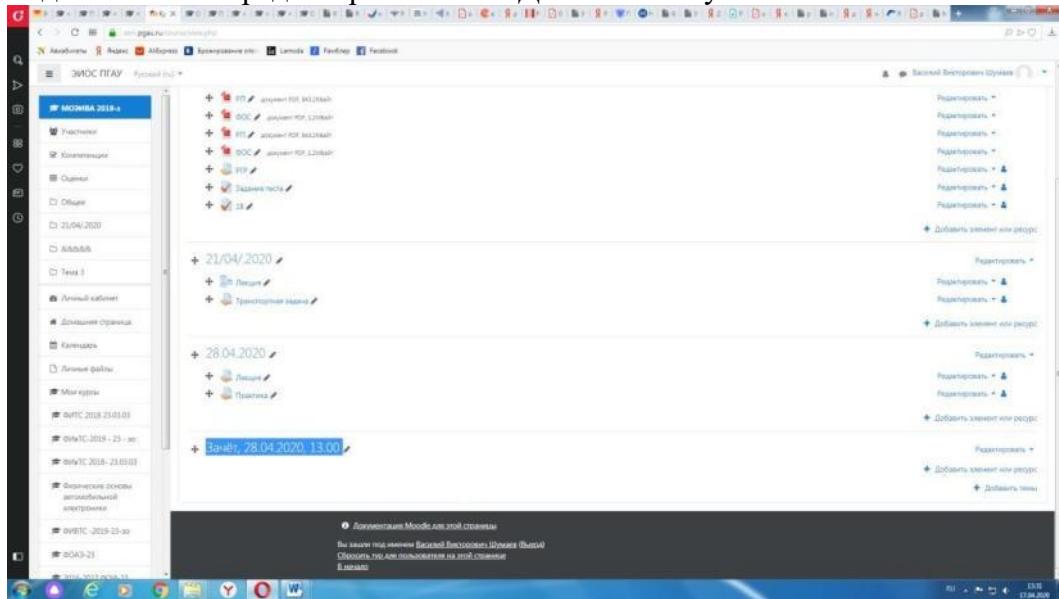
через электронное расписание занятий на сайте Университета (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144);

через ЭИОС (<https://eios.pgau.ru/?redirect=0>), вкладка «[Домашняя страница](#)» - «[Расписание занятий, зачётов, экзаменов](#)», и проходит авторизацию под своим единым логином/паролем.



Структура раздела дисциплины в ЭИОС для проведения промежуточной аттестации

Раздел дисциплины в ЭИОС, предназначенный для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием, содержит в названии информацию о виде промежуточной аттестации, дате и времени проведения промежуточной аттестации, для этого входим в «Режим редактирования» - «Добавить тему».



Раздел в обязательном порядке содержит следующие элементы:

а) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

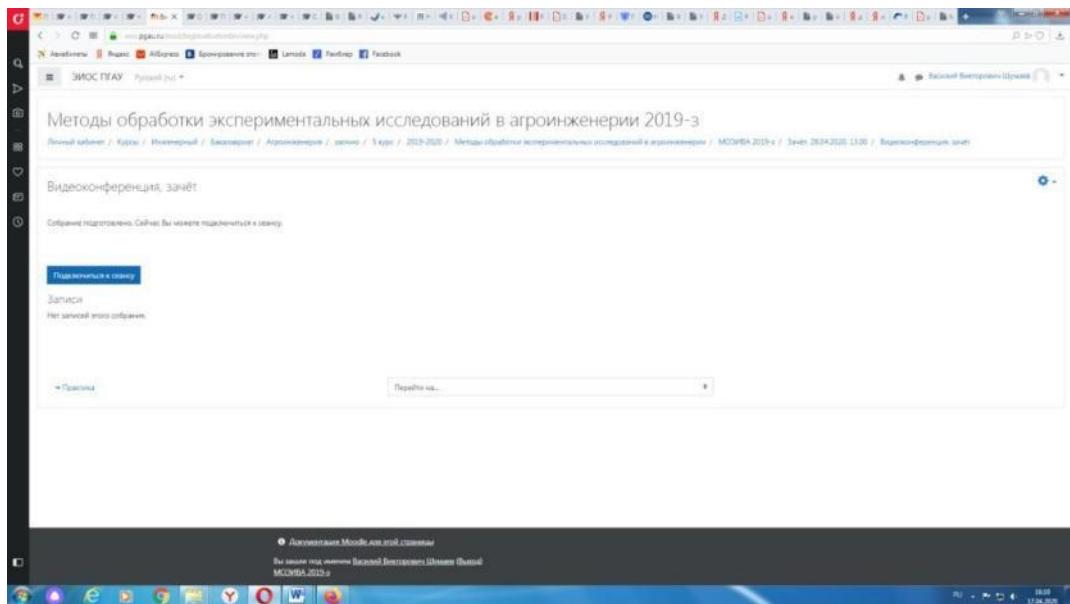
Банк тестовых заданий и тест должны быть сформированы не позднее, чем 5 рабочих дней до начала проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием.

б) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент

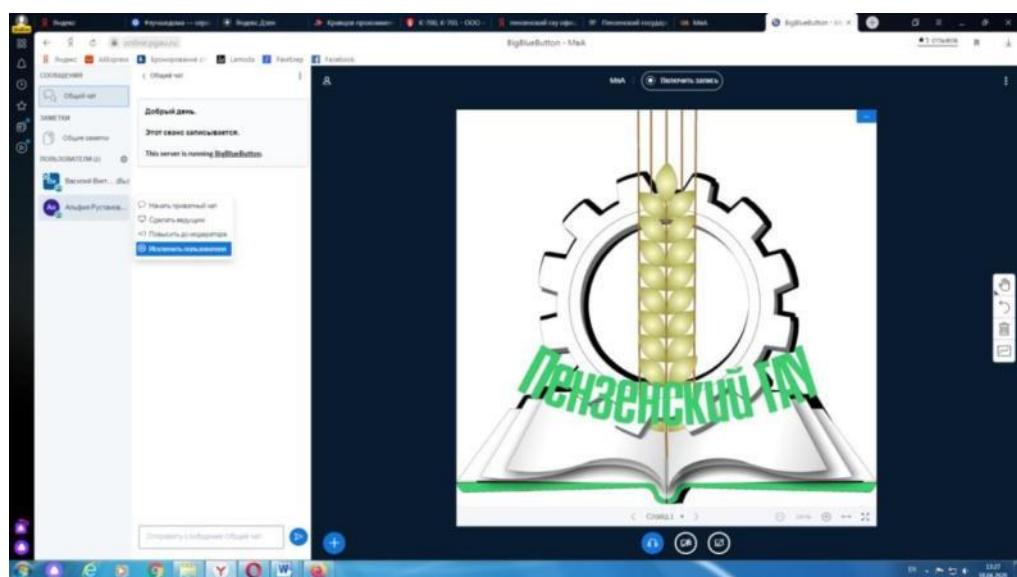
«файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной почте от деканатов факультетов и размещает её в ЭИОС (в формате docx (doc) или xlsx (xls)) после прохождения обучающимися промежуточной аттестации по дисциплине (практике) для очной формы обучения, для заочной формы обучения ведомость заполняется по мере прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

Проведение промежуточной аттестации в форме устного собеседования

Устное собеседование (индивидуальное или групповое) проводится в формате видеоконференцсвязи в созданном разделе дисциплины, предназначенного для проведения промежуточной аттестации, для перехода в которую необходимо воспользоваться соответствующей ссылкой в разделе дисциплины. Перед началом проведения собеседования в вебинарной комнате педагогический работник выбирает «Подключится к сеансу».



Для того, чтобы при устном опросе в видеоконференции принимал участие только один обучающийся, необходимо предварительно составить график опроса. В случае присоединения к сеансу другого пользователя, необходимо нажать «Исключить пользователя».



В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

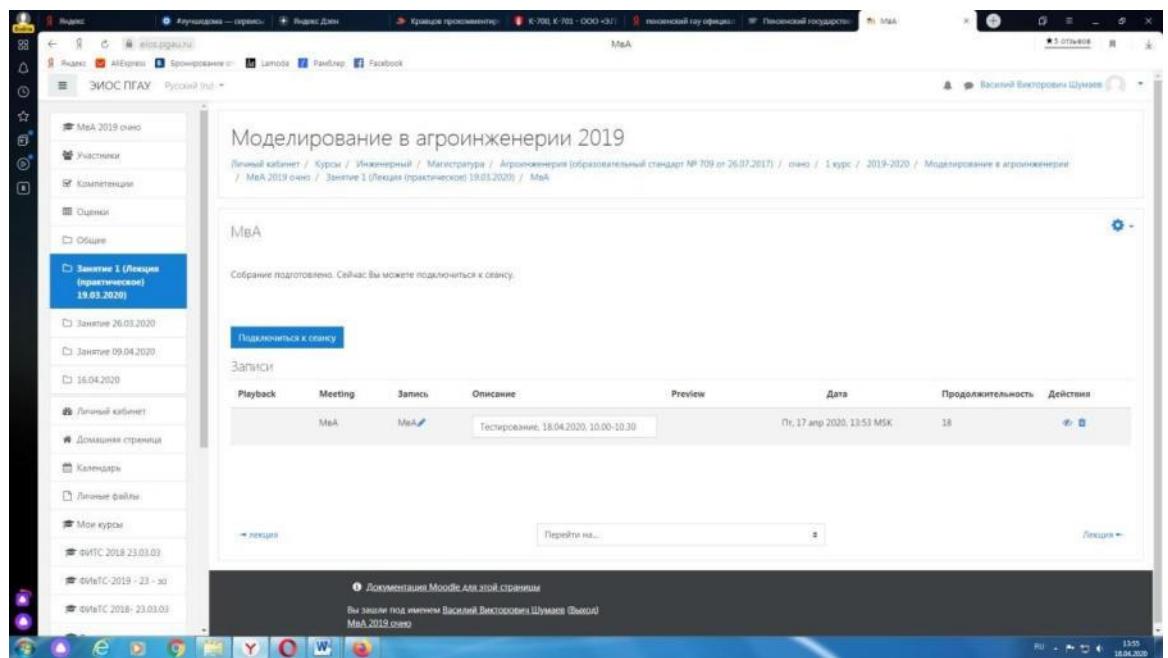
- включает режим видеозаписи;
- проводит идентификацию личности обучающегося, для чего обучающийся называет отчетливо вслух свои ФИО, демонстрирует рядом с лицом в развернутом виде паспорт или иной документа, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи;
- проводит осмотр помещения, для чего обучающийся, перемещая видеокамеру или ноутбук по периметру помещения, демонстрирует педагогическому работнику помещение, в котором он проходит тестацию.

После проведения собеседования с обучающимся педагогический работник отчетливо вслух озвучивает ФИО обучающегося и выставленную ему оценку («зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно», «неудовлетворительно»). В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошел сбой технических средств обучающегося, устранить который не удалось в течение 15 минут, педагогический работник вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

Для каждого обучающегося проводится отдельная видеоконференция и сохраняется отдельная видеозапись собеседования в случае проведения устного опроса. При прохождении тестирования достаточна одна запись на группу, при этом указывается в описании «Тестирование, 18.04.2020, 10.00- 10.30».



После сохранения видеозаписи педагогический работник может приставить выставленную обучающемуся оценку в электронную ведомость по следующему алгоритму.

Заходим в преподаваемый курс и нажимаем на «Оценки».

Выбираем «Отчёт по оценкам».

В результате появляется ведомость с оценками, куда мы можем проставить итоговую оценку и далее нажимаем «Сохранить».

Имя / Фамилия	Адрес электронной почты	Итоговая оценка за курс
Алексей Анатольевич Рукин	ratkin@yandex.ru	4.69
Илья Александрович Ершов	io19311m@mail.ru	4.58
Андрей Александрович Гусев	io19306m@mail.ru	4.40
Иван Александрович Писоков	io19313m@mail.ru	3.80
Александр Сергеевич Соловьев	io19311m@mail.ru	3.30
Иван Александрович Зубков	io19306m@mail.ru	2.80
Александра Валентиновна Ковалёва	io19309m@mail.ru	2.50
Антонна Владимировна Гуринова	io19304m@mail.ru	2.00
Софья Александровна Кацуранова	io19311m@mail.ru	1.80
Сергей Виталиевич Волин	io19322m@mail.ru	1.50

В случае наличия обучающихся, не явившихся на промежуточную аттестацию, педагогический работник в обязательном порядке:

- создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Не явились на промежуточную аттестацию»;
- включает режим видеозаписи;
- вслух озвучивает ФИО каждого обучающегося с указанием причины его неявки на промежуточную аттестацию, если причина на момент проведения промежуточной аттестации известна.

В случае если у педагогического работника возникли сбои технических средств при подключении и работе в ЭИОС, он может (в порядке исключения) провести промежуточную аттестацию, используя любой мессенджер, обеспечивающий видеосвязь и запись видео общения.

Запись необходимо прислать по адресу shumaev.v.v@pgau.ru. Наименование файла с видео необходимо задавать в следующем формате:

«ФИО, дата, аттестации, время аттестации_дисциплина.mp4». Ссылка на видеозапись аттестации будет размещена в соответствующем разделе онлайн-курса.

Проведение промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования

Компьютерное тестирование проводится с использованием функции в ЭИОС. Тест должен состоять не менее чем из 20 вопросов, время тестирования – не менее 15 минут.

Перед началом тестирования педагогический работник в вебинарной комнате начинает собрание с наименованием «Тестирование», включает видеозапись.

В случае если идентификация личности проводится посредством фотофиксации, педагогический работник входит в раздел «Идентификация личности». В данном разделе находятся размещённые фотографии обучающихся с раскрытым паспортом на 2-3 странице или иным документом, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи, (паспорт должен находиться на уровне лица, фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени).

Далее педагогический работник проводит идентификацию личностей обучающихся и осмотр помещений в которых они находятся (при видеофиксации), участвующих в

тестировании, фиксирует обучающихся, не явившихся для прохождения промежуточной аттестации, в соответствии с процедурой, описанной выше.

Обучающийся, приступивший к выполнению теста раньше проведения идентификации его личности, по итогам промежуточной аттестации получает оценку неудовлетворительно. После выполнения теста обучающемуся автоматически демонстрируется полученная оценка.

В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошли сбои технических средств обучающихся, устраниить которые не удалось в течение 15 минут, педагогический работник создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Сбои технических средств», включает режим видеозаписи, для каждого обучающегося вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

Фиксация результатов промежуточной аттестации

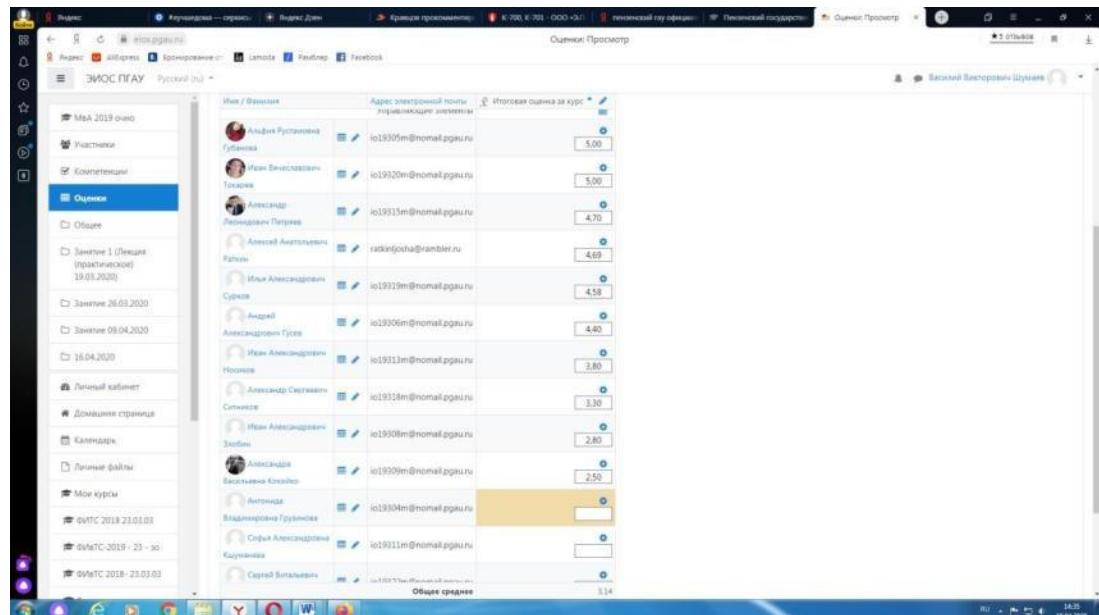
Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме устного собеседования, фиксируется педагогическим работником в соответствующей видеозаписи, ссылка на которую размещается в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle. Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме компьютерного тестирования, фиксируется в результатах теста, сформированного в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle.

В день проведения промежуточной аттестации педагогический работник вносит ее результаты в электронную ведомость в соответствии с вышеизложенной инструкцией, выставляя итоговую оценку.

Порядок освобождения обучающихся от промежуточной аттестации

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре оценку «зачтено» по результатам текущего (в течение семестра) контроля успеваемости без сдачи или зачета. Оценка за зачет выставляется педагогическим работником в ведомость в период экзаменацационной сессии, исходя из среднего балла по результатам работы в семестре, указанным в электронной ведомости.

Педагогический работник в случае освобождения обучающегося от зачета доводит до него данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС.



The screenshot shows the Moodle Gradebook interface. The left sidebar contains navigation links: Имя / Фамилия, Адрес электронной почты, Итоговая оценка за курс, Оценки, Общее, Занятие 1 (Лекция (практическая) 19.03.2020), Занятие 26.03.2020, Занятие 08.04.2020, Занятие 16.04.2020, Личный кабинет, Домашняя страница, Календарь, Личные файлы, Мои курсы, ФИЛТС 2018 23.03.03, ФИЛТС 2019 - 23 - 30, and ФИЛТС 2018 - 23.03.03. The main content area displays a table of student grades:

Имя / Фамилия	Адрес электронной почты	Итоговая оценка за курс
Анфия Руставовна Губанова	io19305m@mail.pgau.ru	5,00
Иван Винчеславович Токарев	io19320m@mail.pgau.ru	5,00
Александр Леонидович Петров	io19315m@mail.pgau.ru	4,70
Алексей Анатольевич Ратин	gazkinjoufa@rambler.ru	4,69
Илья Александрович Суров	io19319m@mail.pgau.ru	4,58
Андрей Александрович Гусев	io19306m@mail.pgau.ru	4,40
Иван Александрович Ношин	io19313m@mail.pgau.ru	3,80
Александр Степанович Ситников	io19318m@mail.pgau.ru	3,30
Иван Александрович Эльбин	io19308m@mail.pgau.ru	2,80
Александра Евгеньевна Кондакова	io19309m@mail.pgau.ru	2,50
Антонина Владимировна Григорьева	io19304m@mail.pgau.ru	
София Александровна Кудинова	io19311m@mail.pgau.ru	
Сергей Витальевич	io19317@mail.pgau.ru	
Общее среднее		5,14

Средняя оценка определяется на основе трех и более оценок. Студент, пропустивший по уважительной причине занятие, на котором проводился контроль, вправе получить текущую оценку позднее.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта, если средний балл составил более 3.

Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации в форме тестирования:

При сдаче экзамена:

до 3 баллов – неудовлетворительно;

от 3 до 5 баллов – соответственно – удовлетворительно, хорошо и отлично.

Порядок апелляции среднего балла

Обучающиеся, которые не согласны с полученным средним баллом, сдают зачет (экзамен) по расписанию в соответствии с процедурами, описанными выше, при этом он доводит данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС до педагогического работника за день до начала сдачи дисциплины.