



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 4 от 28.06.2022
Председатель МК /И.В. Жердева/ Жердева И.В./

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"
/Ж.А. Коротаева/ Ж.А. Коротаева

Приказ №082/ОД от «15» 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР:

/И.Ю. Белова/ И.Ю. Белова/
"12" августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ВЧ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

по адаптированной образовательной программе подготовки
квалифицированных рабочих, служащих

19.01.04 Пекарь

очное отделение

Разработана для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
(для лиц с нарушениями функций слуха)

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 (с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.);
- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, Письмо от 22 апреля 2015г. № 06-443 Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 18 марта 2014г. №06-281);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» (от 09.11.2016 №788-ПП).
- "Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП.
- Положение о планировании, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».
- "Положение о формировании ФОС для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации» .
- Положение о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина».

Разработчик:

Жердева Ирина Владимировна, преподаватель специальных дисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 (с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.);

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является вариативной частью ОПОП 19.01.04 «Пекарь».

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

С целью овладения указанными в ФГОС видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

Иметь практический опыт:

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

Уметь:

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

Знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;

- методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 83 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 55 часов;

лабораторные занятия 27 часов

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видами деятельности (ВД): приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырьё.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
ПК 3.7.	ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного исполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	83
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	55
в том числе:	
лабораторные занятия	27
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
Выполнение домашней работы Работа с дополнительными источниками информации в соответствии с заданием преподавателя	
Итоговая аттестация в форме устного экзамена (по билетам)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
Раздел 1. Общие сведения о машинах		15	
Тема 1.1. Классификация и техническая документация машин	Содержание учебного материала (Урок 1- 5)		
	1 Общие сведения о машинах	1	2
	2 Классификация и основные части и детали машин	1	
	3 Основные части и детали машин.	1	
	4 Понятие о передачах, электроприводах.	1	
	5 Аппараты включения, защиты, контроля и управления.	1	
	Практическая работа (Урок 6). Ознакомление с аппаратами контроля и управления	1	3
	Содержание учебного материала (Урок 7) Приводы специального назначения и общего назначения, их сменные механизмы. Правила эксплуатации универсальных приводов	1	
	Лабораторная работа: (Урок 8) Изучение привода специального и общего назначения, принцип работы оборудования. Подготовка приводов к работе Работа с аппаратами включения, контроля и управления.	1	
	Содержание учебного материала (Урок 9) Техническая документация машин, общие правила эксплуатации оборудования и основные требования т/б.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить конспект по теме « Приводы специального назначения» и принципиальную схему привода для кондитерского цеха	6	
Раздел 2. Механическое оборудование Урок 10-13		16	
Тема 2.1. Немеханическое оборудование	Содержание учебного материала (Урок 10-11)		
	Виды немеханического оборудования, характеристика, назначение. Пекарский стол, ёмкости для хранения, хлебные тележки, посуда, инструменты, инвентарь, приспособления, используемые в хлебопекарном и кондитерском производстве.	2	2

	Лабораторная работа: Урок (12-13) Подготовка к работе немеханического оборудования, посуды, приспособлений, инструментов, инвентаря.	2	
Тема 2.2. Механическое оборудование в хлебопекарном производстве	Содержание учебного материала (Урок 14)		1
	Классификация машины для приготовления и обработки теста, виды, устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности. Просеиватели муки, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, тестоделительные машины, тестоокруглительные машины, тестоотсадочные машины, дозаторы теста, формовочное оборудование, хлеборезки.	1	
	Лабораторная работа (Урок 15) : Подготовка к работе механического оборудования, сборка съёмных частей .Эксплуатация оборудования..	1	3
Тема 2.3 Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов	Содержание учебного материала (Урок 16-18)		2
	Машины для обработки кондитерского сырья и полуфабрикатов, их классификация. Правила эксплуатации, устройство, техника безопасности, принцип работы. Размолочные машины и механизмы. Взбивальные машины, их устройство, правила эксплуатации. Тестораскаточные машины.	3	
	Лабораторная работа Урок (19-21) : Подготовка к работе механического оборудования: машины для обработки кондитерского сырья. Изучение правил эксплуатации, устройства, ТБ, принципа работы машин. Составление конспекта. Выполнение работ на тестомесильных машинах, использование взбивальных машин	3	3
	Самостоятельная работа: Составить таблицу видов механического оборудования для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов, их техническую характеристику.	4	3
Раздел 3. Тепловое оборудование		13	
Тема 3.1 Оборудование для выпечки, варочно-жарочное, водогрейное оборудование.	Содержание учебного материала(Урок 22-26)		1
	Тепловое оборудование .Классификация теплового оборудования и понятие о теплообмене Виды теплового оборудования. Расточные шкафы, хлебопекарные печи, жарочные, пекарские шкафы, печь конвекционная, печи подовые, конвертерные печи, кондитерские печи, печи для пиццы вафельницы, фритюрницы, сковороды, жаровни, пищеварочные котлы, плиты, кипятильники. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.	5_	
	Лабораторная работа (Урок 27 -30): Подготовка теплового оборудования к работе (пекарских шкафов, фритюрниц).	4	3

	Самостоятельная работа: Составить презентацию с видами растоечных шкафов, хлебопекарных печей.	4	
Раздел 4. Холодильное оборудование		14	
Тема 4.1 Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала (Урок 31)		2
	Холодильное оборудование. Классификация холодильного оборудования.	1	
	Содержание учебного материала (Урок 32-34)	3	
	Холодильники для хранения сырья, холодильные шкафы, сборные холодильные камеры. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации.		3
	Лабораторная работа (Урок 35-38): Знакомство с устройством, правилами эксплуатации холодильных шкафов. Эксплуатация холодильного оборудования.	4	
	Самостоятельная работа: Разработать общие правила эксплуатации холодильного оборудования.	6	
Раздел 5. Организация рабочего места		25	
Тема 5.1 Основы организации труда	Содержание учебного материала (Урок 39)		2
	Охрана труда и техника безопасности. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи и направления рациональной организации труда.	1	
	Лабораторная работа (Урок 40-41): Ознакомление с организацией производства на предприятиях. Выполнение сравнительного анализа различных типов предприятий .	2	
Тема 5.2 Организация снабжения и складское хозяйство предприятий .	Содержание учебного материала (Урок 42)		
	Формы и способы доставки продуктов. Приёмка продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий.	1	
	Лабораторная работа (Урок 43-44) : Ознакомление с правилами доставки продуктов на предприятия. Работа с сопроводительными документами. Организация работы складов . Устройство, размещение продуктов.	2	
Тема 5.3.	Содержание учебного материала (Урок 45-46)		

Производственные помещения предприятий, их характеристика.	Производственные помещения, их характеристика. Требования к производственным помещениям	2	
	Лабораторная работа (Урок 47): Знакомство с организацией работы цехов на предприятиях. Складское хозяйство.	1	
Тема 5.4 Оперативное планирование работы производства и технологическая документация	Содержание учебного материала (Урок 48)		
	План-задания, наряд-заказ на изготовление кондитерских и других изделий, их характеристика.	1	
	Лабораторная работа (Урок 49-50): Расчёт сырья и составление заданий бригадам пекарей, кондитеров. Оперативный контроль за работой производства.	2	
	Лабораторная работа (Урок 51-52) : Работа со сборниками рецептур мучных, кондитерских изделий, их виды и содержание. Технологические карты. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и готовые изделия.	2	
	Лабораторная работа (Урок 53): Составление рецептур на мучные, кондитерские изделия.	1	
Тема 5.5 Обслуживание потребителей	Содержание учебного материала (Урок 54)		
	Правила обслуживания потребителей. Отпуск готовой продукции на предприятиях.	1	
	Лабораторная работа (Урок 55): Подготовка к обслуживанию потребителей. Выполнение отпуска готовой продукции	1	
	Самостоятельная работа: Подготовить презентацию по правилам обслуживания потребителей.	8	
	Экзамен		
Всего:		83	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных зада

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета кулинарного и кондитерского производства; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Технологии питания

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Образцы технологического оборудования
4. Таблицы, схемы устройства механического, теплового, холодильного оборудования

Технические средства обучения:

- 1.Мультимедийная установка
- 2.Ноутбук с лицензированным программным обеспечением , локальная сеть с выходом в интернет

Оборудование лаборатории (на базе столовой техникума) :

1. Универсальный привод
2. Просеиватели
3. Тестомешалка
4. Взбивальная машина
5. Тестораскаточная машина
6. Холодильные камеры
7. Варочные котлы
8. Плиты
9. Фритюрницы
10. Водонагревательные приборы

Оборудование, используемое в работе с обучающимся Roger Select микрофон и Roger (03) ресивер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Пучкова В.Ф. Современные технологии хлебопечения: учебно - практическое пособие , Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2016.
- 2 Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2017
3. Цыганова Т.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2017.
4. Цыганова Т.Б. «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: Проф. Обр. Издат, 2017 г.
5. Анфимова Н.А. Кулинария учебник для нач. проф. образования, 2016 г

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2016. -320
- 7.Матвеева Т.В. Мучные кондитерские изделия 2016
- 8.Ратушный А.С. Мучные, кулинарные и кондитерские изделия 2018
- 9.Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий 2017
- 10..Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2016г.
- 11..Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2017г..
- 12.Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2017г..
- 13.Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2016г..
- 14.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
- 15.Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2018г. Ботов М.И. Тепловое механическое оборудование – М : «Академия».2016

Дополнительные источники:

- 1.ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
- 2.ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
- 3.ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.
- 4ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.
- 5.ГОСТ 5667 - 65 хлебопекарного производства. 6. 6. ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства
- 6.Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.
- 7.Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2017г.
- 8.Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2019г
- 9.Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2018 г.
- 10.СанПиН 2.3.4.545-96.
- 11.СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015
- 12.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования. / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2016– 144 с.
- 13.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное/ З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 256 с.
14. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд. стер. - М.: ИЦ Академия, 2016. – 304 с.
- 15.Ратушный А.С. Рыбные блюда 2018

16. Ратушный А.С. Мучные, творожные и яичные блюда 2018
17. Ратушный А.С. Мучные, кулинарные и кондитерские изделия 2018
18. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий 2017
19. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания – М : « Академия» ,2016
20. .Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Интернет-ресурсы:

- <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
- <http://ru.wikipedia.org/w/index>
- Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] -

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел (тема) учебной дисциплины	Формируемые ОК и ПК	Результаты (освоенные умения и знания)	Формы и методы контроля
Тема 2.1. Немеханическое оборудование	ОК 1.-	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен уметь: -пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;	Оценка выполнения практического занятия «Ознакомление с аппаратами контроля и управления»;
Тема 2.2. Механическое оборудование в хлебопекарном производстве	ОК 7 ПК.2.1. ПК.2.2.	-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям;	Оценка выполнения лабораторной работы «Работа с приводами специального, общего назначения. Работа с аппаратами включения, контроля и управления. Подготовка ПУ-0,6; ПХ-0,6 к работе».
Тема 2.3. Машины для подготовки кондитерского сырья и полуфабрикатов	ПК.2.3 ПК 2.4. ПК 31- ПК 3.7	-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;	Оценка выполнения лабораторной работы «Подготовка к работе механического оборудования. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности при работ
Тема 3.1. Оборудование для выпечки, варочно-жарочное, водогрейное оборудование.	ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1- ПК 5.3.	-определять различными методами готовность теста в процессе созревания; Знать: -характеристики сырья и требования к его качеству; -правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство; -способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный	Оценка выполнения лабораторной работы «Подготовка к работе теплового оборудования.
Тема 4.1. Холодильное оборудование.			
Тема 5.1			

Основы организации труда Тема 5.2. Организация снабжения и складское хозяйство предприятий Тема 5.3. Производственные помещения предприятий, их характеристика Тема 5.4. Оперативное планирование работы производства и технологическая документация Тема 5.5. Обслуживание потребителей	ОК 3. ОК 4. ОК 5 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1- ПК 3.7 ПК 4.1.- ПК 4.6.	цикл приготовления жидких дрожжей; - способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; - способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; - рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема; - методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; - методы определения готовности п/ф при замесе и брожении; - структуру и физические свойства различных видов теста; -сущность процессов созревания теста; -правила работы на тестоприготовительном оборудовании.	Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, техника безопасности при работе». Оценка выполнения лабораторной работы «Ознакомление с организацией производства на предприятиях питания. Выполнение сравнительного анализа различных типов предприятий » Оценка выполнения лабораторной работы « Расчёт сырья и составление заданий бригадам пекарей . Оперативный контроль за работой производства. Оценка выполнения лабораторной работы «Работа со сборниками рецептур блюд, их виды и содержание. Технологические карты. Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на хлебобулочные и кондитерские изделия». Экзамен устный (по билетам) Проверка усвоенного материала: тесты, собеседование, устный опрос.
---	--	---	--

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Используется традиционная пятибалльная оценка знаний в процессе изучения учебной дисциплины.

Критерии оценки за устный ответ (на экзамене)

Оценка « 5 » - полное, системное изложение материала;

- свободное оперирование специальными терминами, умении пользоваться учебной, специальной, справочной, дополнительной литературой;

- осознанный подход к решению производственных задач;

- проявление познавательного интереса к выбранной профессии;

- допускаются отдельные ошибки, несущественного характера, исправляемые самим учащимся.

Оценка « 4 » - полное, системное изложение материала;

- умение оперировать специальными терминами , работать с учебной, справочной, специальной, дополнительной литературой;
- осознанный подход к решению производственных задач;
- проявление познавательного интереса к выбранной профессии;
- допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые учеником или при помощи преподавателя.

Оценка « 3 »- неполное изложение материала и недостаточное оперирование специальными терминами;

- работа с учебной, специальной, дополнительной, справочной литературой при помощи преподавателя;
- нерациональный подход к решению производственных задач;
- допускаются отдельные существенные ошибки при изложении материала, исправляемые при помощи преподавателя;
- познавательный интерес проявляется слабо.

Оценка « 2 » - неполное, бессистемное изложение материала;

- неумение работать с учебной, дополнительной, справочной литературой;
- неумение решать производственные задачи;
- отсутствие познавательного интереса к выбранной профессии.

Критерии оценивания при тестирования (текущий контроль)

Оценка «5» - 98-100% правильных ответов

Оценка «4» - 85 – 97% правильных ответов

Оценка «3» - 60- 84% правильных ответов

Оценка «2» менее 60 % правильных ответов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023