

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-**  
**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

## **ПМ. 02 Приготовление теста**

для профессии СПО (ППКРС)

**19.01.04 Пекарь**

(на базе среднего общего образования)

Форма обучения: очная

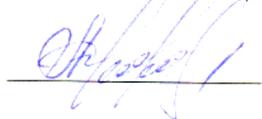
Владикавказ  
2022

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
технологических дисциплин

Протокол № 5  
от «01» 07 2022г.

Председатель ИЦК

  
А.Х. Гуриева

**СОГЛАСОВАНО**

Методист

  
М.Т. Туаева  
«01» 07 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УВР

  
И.М. Дзуцева  
«01» 07 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Тедеева Жанна Сергеевна.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	15

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО (ППКРС) 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье;
- ПК 2.2. Подготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам;
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении;
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

### 1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации пресованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;

- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:**

всего – 396 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 72 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 72 часов;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися вида профессиональной деятельности «Приготовление теста» и соответствующими ему профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

### **Личностные результаты реализации программы воспитания**

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.4.	Раздел 1. Сырье хлебопекарного производства Раздел 2. Технология приготовления полуфабрикатов и теста хлебопекарного производства	108	72	36	36		
ПК 2.3., ПК 2.4.	Раздел 3 Приготовление теста для мучных кондитерских изделий без крема	108	72	36	36		
ПК 2.1.-ПК 2.4	Учебная практика, часов	72					
ПК 2.1.-ПК 2.4.	Производственная практика, часов	108					
	<b>Всего:</b>	<b>396</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Сырье хлебопекарного производства</b>			
<b>МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика основного и дополнительного сырья и требования к его качеству	Введение. Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Общие сведения по основному и дополнительному сырью, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий. Государственные стандарты на сырье. Методы оценки качества сырья.	6	1,2
<b>Тема 1.2.</b> Оборудование для дозирования сырья при приготовлении дрожжевого теста для хлебобулочных изделий	Оборудование для дозирования муки. Оборудование для жидких компонентов. Тестомесильные машины. Тестоприготовительные агрегаты. Дежепрокидыватели.	4	1,2
<b>Тема 1.3.</b> Правила подготовки сырья к производству	Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дополнительного сырья к производству.	4	1,2
<b>Раздел 2. Технология приготовления полуфабрикатов и теста хлебопекарного производства</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Способы активации пресованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких	Активизация дрожжей. Виды заварок и их приготовление. Приготовление жидких дрожжей.	4	1,2

дрожжей			
<b>Тема 2.2.</b> Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой	Способы приготовления густой, большой густой, жидкой, большой жидкой опары. Приготовление различных видов закваски (концентрированная молочнокислая закваска, мезофильная, дрожжевая, пшеничная закваска).	4	1,2
<b>Тема 2.3.</b> Сущность процессов созревания теста	Созревание теста. Процессы, протекающие при брожении теста.	4	1,2
<b>Тема 2.4.</b> Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста	Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Правила взаимозаменяемости сырья. Дозирование сырья. Способы разрыхления теста. Способы приготовления пшеничного теста. Приготовления ржаного теста. Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства, идущих на переработку. Определение готовности теста.	8	1,2
	<b>Лабораторные работы</b> 1. Приготовление теста из муки высшего сорта и изделия из него: пшеничный хлеб, ватрушка сдобная с творогом, булочка «Бриош», брецели. 2. Приготовление теста из муки высшего сорта и изделия из него: багет французский, лимонный хлеб с орехами, хлеб из цельнозерновой муки, хлеб с пахтой. 3. Приготовление теста из муки первого сорта и изделия из него: хлеб «Ромашка», хала плетеная, булочки с маком, батоны простые. 4. Приготовление теста из муки второго сорта и изделия из него: булочки с изюмом, булка валгаская, хлеб целинный, хлеб домашний. 5. Приготовление теста из смеси пшеничной муки высшего и первого сортов и изделия из него: хлеб молочный, хлеб на пиве с горчицей, хлеб со свеклой, хлеб горчичный.	36	2

	6. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки высшего сорта и изделия из него: хлеб «Любительский», пшенично-ржаной хлеб, хлеб ржаной с сухофруктами, хлеб ржаной с тмином, пшеничный хлеб быстрого приготовления.		
<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 02.01. ПМ.02</b>		36	3
Пшеничное тесто на густой опаре для булочных изделий. Производственная рецептура на батон нарезной: замена маргарина на топленое масло. Тесто на закваске ускоренным способом.			
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Раздел 3. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий без крема</b>			
<b>МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</b>		72	
<b>Тема 3.1.</b> Структура и физические свойства различных видов теста для мучных кондитерских изделий	Структура различных видов теста. Физические свойства теста.	4	1,2
<b>Тема 3.2.</b> Способы приготовления разных видов теста для мучных кондитерских изделий	Сырье мучных кондитерских изделий. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Технология приготовления теста для печенья Технология приготовления теста для галет и крекеров Технология приготовления теста для пряничных изделий Технология приготовления теста для вафель. Технология приготовления теста для кексов. Технология приготовления теста для бисквитных рулетов. Технология приготовления теста для пирожных. Технология приготовления теста для тортов. Технология приготовления теста для ромовых баб. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	30	1,2

	<p><b>Лабораторные работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление белкового теста и изделия из него: пирожное «Безе», торт «Киевский», пирожное «Безе Павлова», рулет «Меренговый».</li> <li>2. Приготовление пряничного теста и изделий из него: коврижка медовая с начинкой, медовые пряники, пряники «Тульские», коврижка медовая.</li> <li>3. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: пирожное «Буше», рулет «Миндально-малиновый», рулет «Персиковый», торт «Бисквитно-фруктовый».</li> <li>4. Приготовление сдобного теста и изделий из него: крендель «Юбилейный», булочка лимонная, булочка с маком, сдобный пирог с джемом.</li> <li>5. Приготовление песочного теста и изделий из него: пирожное «Эржи», печенье творожное, печенье лимонное, печенье ромашка.</li> <li>6. Приготовление заварного теста и изделий из него: пирожное «Шу», пирожное «Эклер», пирожное «Заварное кольцо».</li> </ol>	36	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении МДК 02.02. ПМ.02</b></p> <p>Технология приготовления теста для печенья.</p> <p>Технология приготовления теста для галет и крекеров.</p> <p>Технология приготовления теста для пряничных изделий.</p> <p>Технология приготовления теста для вафель.</p> <p>Технология приготовления теста для кексов.</p> <p>Технология приготовления теста для бисквитных рулетов.</p> <p>Технология приготовления теста для пирожных.</p> <p>Технология приготовления теста для тортов.</p>		36	3
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста.</p> <p>Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования.</p> <p>Обслуживание оборудования для приготовления теста.</p>		72	2,3

<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работы:</b></p> <p>Подготовка и дозировка сырья.</p> <p>Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>Определение готовности теста.</p> <p>Обслуживание оборудования для приготовления теста.</p>	108	3
<b>ИТОГО</b>	<b>396</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

– учебного кабинета «Товароведения, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

– лаборатории технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного производства.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Ауэрман Л.Я.; Издательство: Восход, 2016 .- 416 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – 2016.

3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2014. – 216 с.

4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 2013. – 216 с.

5. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.

6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2013

7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 2013. – 110 с.

8. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 2013. - 480 с.

9. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 2012. – 376 с.

#### Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н.Г. Бутейкис, Р.П. Кенгис. - М.: Экономика, 1969.

2. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.
3. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2008.
6. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л.А. Сарафанова. — СПб: Профессия, 2005.

#### **4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные ОК, ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья к пуску в производство;</li> <li>- обоснование выбора метода подготовки и дозирования сырья;</li> <li>- демонстрация определения годности органолептическим способом;</li> <li>- обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>- изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирования сырья;</li> <li>- обоснование выбора сырья</li> </ul>	<p>Тестирование Экспертная оценка на практическом занятии Экспертная оценка выполнения лабораторной работы Экспертная оценка на практическом экзамене</p>
ПК 2.2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста из традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>- демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании</li> </ul>	
ПК 2.3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>- демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении</li> </ul>	
ПК 2.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании;</li> <li>- демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании</li> </ul>	
ОК 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии.</li> </ul>	
ОК 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной</p>

ОК 3	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	практик
ОК 4	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	