

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № ____ от _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.06 ТЕХНОХИМКОНТРОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА
профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.06 Технохимконтроль хлебопекарного производства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Таранова И.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.06 Технохимконтроль хлебопекарного производства» рассмотрена на заседании ЦМК «ПКД»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК «ПКД» _____ Е.В. Горченева

Рабочая программа Профессионального модуля «ПМ.06 Технохимконтроль хлебопекарного производства» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Методист _____ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия/организации

Подпись, должность, инициалы, фамилия

« ____ » _____ 20 ____ г.

МП

© Таранова И.В. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности **ПМ.06 Технохимконтроль хлебопекарного производства** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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)

1.2.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - применения нормативной документации с учетом новейших технологий производства; - владения методами анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - владения применением нормативных документов на сырье и готовые изделия в процессе профессиональной деятельности; - владения современными методами комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов итоговой продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции; - владения правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
Уметь	- работать с нормативной и справочной документацией;

	<ul style="list-style-type: none"> - составлять технологический план и проводить соответствующие расчеты; - отбирать пробы и проводить органолептический анализ всех видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - определять физико-химические показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - работать с лабораторными приборами и оборудованием; - контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовых изделий для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - использовать стандарты и другие нормативные документы при проведении теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - применять приборы, оборудование, посуду, инвентарь, реактивы, обеспечивающие проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующими в хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности документами ; - проводить определение показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - проводить анализ причин дефектов и болезней хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; - обеспечивать соблюдение правил и условий хранения основного и дополнительного сырья, хранения и реализации готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - разрабатывать нормы расхода сырья, производить расчеты норм расхода сырья и тароупаковочных материалов, разрабатывать планы оргтехнических мероприятий по экономии сырья, составлять основную документацию для установленных норм расхода сырья, разрабатывать программу производственного контроля.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - организацию теххимического контроля и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях; - организацию работы в производственно-технологических лабораториях и их функции; - показатели качества основного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и методы их определения; - методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой изделий, технологических параметров; - организацию приемки, условия и способы хранения сырья и готовых изделий; - приборы, оборудование, посуда, инвентарь, реактивы, обеспечивающие проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующими в хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности документами; - виды нормативной и технической документации, применяемой при проведении теххимического контроля.

В рамках программы профессионального модуля обучающимися формируются Личностные

результаты воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
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 2
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 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
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 8
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 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
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 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13

Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 86+108 часов

в том числе в форме практической подготовки 62+108 часов

Из них на освоение МДК – 86 часов

практики, в том числе учебная 36 часов

производственная – 72 часа

Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный по ПМ)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональн ых общих компетенций	Наименования разделов профессионально го модуля	Суммарн ый объем нагрузки , час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельн ая работа
				Обучение по МДК					Практики		Консультаци и	
				Всего	В том числе							
					Промежут	Теоретическо го обучения	Лабораторн ых и практически х занятий	Курсовы х работ (проекто в)	Учебна я	Производственн ая		
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12
ОК 01-ОК 07	МДК.06.01. Технохимконтро ль хлебопекарного производства	86	62	62	2	32	30					26
ОК 01-ОК 07	Учебная практика, часов	36	36						36			
ОК 01-ОК 07	Производственна я практика, часов	72	72							72		
	Промежуточная аттестация Экзамен по ПМ											
	Всего:				2	32	30		36	72		26

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
МДК 06.01. Технохимконтроль хлебопекарного производства		86	
Тема 1. Требования к организации производственных технологических лабораторий (ПТЛ) хлебопекарных предприятий	Содержание учебного материала		
	Содержание материала: Требования к организации производственных технологических лабораторий (ПТЛ) хлебопекарных предприятий	2	
	Лабораторно-практические работы Практическая работа № 1 Штат и квалификация работников ПТЛ хлебопекарных предприятий Практическая работа № 2 Приборы, оборудование, посуда, инвентарь, реактивы, обеспечивающие проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующими в хлебопекарной промышленности документами Практическая работа № 4 Виды нормативной и технической документации, применяемой при проведении технохимического контроля Практическая работа № 5 Охрана труда и техника безопасности ПТЛ хлебопекарных предприятий	5	
Тема 2. Функции производственных технологических лабораторий хлебопекарных предприятий	Содержание материала: Функции производственных технологических лабораторий хлебопекарных предприятий	4	
	Лабораторно-практические работы Практическая работа № 6 Основные направления технологической работы ПТЛ хлебопекарных предприятий Практическая работа № 7 Основные направления лабораторной работы ПТЛ хлебопекарных предприятий Практическая работа № 8 Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий Практическая работа № 9 Проведение учета сырья и готовых изделий хлебопекарного производства	4	
Тема 3 Организация технохимического контроля и	Содержание материала: Организация технохимического контроля и учета на кондитерских предприятиях	2	
	Лабораторно-практические работы	2	

учета на кондитерских предприятиях	Практическая работа № 10 Цель и задачи проведения теххимического контроля и учета на кондитерских предприятиях. Практическая работа № 11 Функции производственно-технологической лаборатории. Оснащение лаборатории необходимым оборудованием.		
Тема 4 Участки производства сахаристых кондитерских изделий	Содержание материала: Участки производства сахаристых кондитерских изделий	4	
	Лабораторно-практические работы Практическая работа № 12 Объекты и методы контроля. Показатели, подлежащие контролю в производстве карамели, конфет. Практическая работа № 13 Объекты и методы контроля. Показатели, подлежащие контролю в производстве пастило-мармеладных изделий, халвы и драже .	2	
Тема 5 Участки производства мучных кондитерских изделий	Содержание материала: Участки производства мучных кондитерских изделий	2	
	Лабораторно-практические работы Практическая работа № 14 Объекты и методы контроля. Показатели, подлежащие контролю в производстве печенья, изделий пряничных и вафель. Практическая работа № 15 Объекты и методы контроля. Показатели, подлежащие контролю в производстве тортов, пирожных, рулетов и кексов	2	
Тема 6 Участки производства шоколада и какао	Содержание материала: Участки производства шоколада и какао	4	
	Лабораторно-практические работы Практическая работа № 16 Объекты и методы контроля. Показатели, подлежащие контролю в производстве шоколадных полуфабрикатов и шоколада.	4 2	
	Практическая работа № 17 Объекты и методы контроля. Показатели, подлежащие контролю в производстве какао-порошка.	2	
Тема 7 Функции и задачи производственной лаборатории	Содержание материала: Функции и задачи производственной лаборатории	4	
	Лабораторно-практические работы Практическая работа № 18 Требования к производственной технологической лаборатории Практическая работа № 19 Виды нормативной и технической документации Практическая работа № 20 Плановые нормы расхода сырья	3	
Тема 8 Организация теххимического контроля макаронного производства	Содержание материала: Организация теххимического контроля макаронного производства	4	
	Лабораторно-практические работы Практическая работа № 21 Контроль качества сырья	4 2	

	Практическая работа № 22 Контроль качества полуфабриката Практическая работа № 23 Контроль качества готовой продукции	1 1	
Тема 9 Организация технохимическ ого контроля производства макаронных изделий быстрого приготовления	Содержание материала: Организация технохимическ ого контроля производства макаронных изделий быстрого приготовления	4	
	Лабораторно-практические работы	4	
	Практическая работа № 24 Контроль качества сырья	2	
	Практическая работа № 25 Контроль качества полуфабриката Практическая работа № 26 Контроль качества готовой продукции	1 1	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
	Самостоятельная работа 1. Изучение тем лекций 2. Подготовка к практическим занятиям 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение 4. Подготовка к презентации реферата 5. Подготовка к промежуточной аттестации	26 6 5 5 5 5	
Учебная практика 1. Знакомство с производственной лабораторией на перерабатывающем предприятии 2. Значение технохимического контроля для рационального ведения технологического процесса и гарантий высокого качества готовой продукции 3. Санитарно-микробиологический контроль на перерабатывающем предприятии 4. Общие методы исследования и технологического контроля продуктов хлебопекарного производства		36 9 9 9 9	2,3
Производственная практика 1. Контроль качества сырья и вспомогательных материалов 2. Методы, основанные на физико-химических свойствах объектов исследования 3. Методы определение углеводов 4. Методы определение жиров 5. Сравнительная характеристика методов определения редуцирующих сахаров 6. Технохимический контроль выполнения мероприятий по борьбе с вредителями хлебных запасов		72 12 12 12 12 12 12	2,3
Всего		86+108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

– «Технология кондитерского производства»;

Лаборатории:

– «Учебный кондитерский цех №1, №2»

– «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска, муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, планшеты, плакаты, таблицы, схемы приготовления;

Технические средства обучения:

компьютеры, проектор, экран;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, производственные столы, производственные ванны, раковины.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, пекарский шкаф, электрическая плита, холодильные шкафы; инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), инвентарь (сотеиники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), столовая посуда.

Оснащение баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Флористика» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills) или их аналоги.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

- 1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.
- 2.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.
- 3.Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н\Д: Феникс,2012.- 190 с.
- 4.Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во “ПРОФИКС”, 2013 г.

Дополнительные источники:

1.Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.

2.Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.

3.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.

4.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.

5.Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.

6.Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер.- М. :Академия,2012.- 64 с.

7.Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.

8.Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо,2012.- 512 с.

9.Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.

10. Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.

11. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Интернет-ресурсы:

1.Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://supercook.ru>

Тайны кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://x-food.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> - применения нормативной документации с учетом новейших технологий производства; - владения методами анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - владения применением нормативных документов на сырье и готовые изделия в процессе профессиональной деятельности; - владения современными методами комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов итоговой продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, <p style="padding-left: 40px;">позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владения правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативной и справочной документацией; - составлять технологический план и проводить соответствующие расчеты; - отбирать пробы и проводить органолептический анализ всех видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - определять физико-химические показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - работать с лабораторными приборами и оборудованием; - контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; - использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовых изделий для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - использовать стандарты и другие нормативные документы при проведении теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - применять приборы, оборудование, посуду, инвентарь, реактивы, обеспечивающие проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующими в хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности документами 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> - проводить определение показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - проводить анализ причин дефектов и болезней хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; - обеспечивать соблюдение правил и условий хранения основного и дополнительного сырья, хранения и реализации готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - разрабатывать нормы расхода сырья, производить расчеты норм расхода сырья и тароупаковочных материалов, разрабатывать планы оргтехнических мероприятий по экономии сырья, составлять основную документацию для установленных норм расхода сырья, разрабатывать программу производственного контроля. 	
<ul style="list-style-type: none"> - организацию теххимического контроля и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях; - организацию работы в производственно-технологических лабораториях и их функции; - показатели качества основного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и методы их определения; - методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой изделий, технологических параметров; - организацию приемки, условия и способы хранения сырья и готовых изделий; - приборы, оборудование, посуда, инвентарь, реактивы, обеспечивающие проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующими в хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности документами; - виды нормативной и технической документации, применяемой при проведении теххимического контроля. 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Решение ситуационных задач</i> <ul style="list-style-type: none"> - проверка и оценка решений индивидуальных задач, - тестирование по темам дисциплины. - оценка выполнения практических работ, - проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий, Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>