

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Разделка теста**

2024 г.

РАССМОТРЕНО  
Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.  
Председатель  
МС  Петропавловская Я.А.  
Одобрена  
цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин  
Протокол № 8 от 26.04.2024 г.  
Председатель:  Крупникова М.Ю.  
Автор: Белобородова Т.П.

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.  
№ 147 /п  
АОП учебной дисциплины разработана на  
основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4  
ст.79 ФЗ «Об образовании в РФ» от  
29.12.2012 г. № 273, Приказа Министерства  
труда и социальной защиты Российской  
Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об  
утверждении профессионального стандарта  
«Пекарь».

Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа профессионального модуля разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с лёгкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Министерства образования и науки РФ от 33.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письма Министерства Просвещения России от 11.02.2019 г. № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта **«Пекарь»**.

Организация-разработчик:  
ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 03. Разделка теста

### 1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь». Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16472 Пекарь.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **разделка теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам усвоения профессионального модуля

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

**иметь практический опыт:**

- деления теста в ручную;
- формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий в ручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулирования режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования.

**уметь:**

- делить тесто на куски заданной массы,
- придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- предавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

**знать:**

- устройство и принцип работы тест разделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и др.), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки на листы платки и в формы; рецептура приготовления смазки;
- приёмы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем образовательной программы - 440 часов, в том числе:  
 аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 140 часов, в том числе:  
 лабораторно-практических занятий – 30 часов  
 учебной практики – 150 часов  
 производственной практики – 150 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 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.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 03 Разделка теста

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1. – ПК 3.7	МДК 03. 01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок.		46	6	30	60
ПК 3.1. – ПК 3.7.	МДК 03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий.		94	24	120	90
	Учебная практика, часов	150			150	
	Производственная практика, часов	150				150
	<b>Всего:</b>	440	140	30	150	150

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 03 Разделка теста

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 03.01</b> Технология деления теста, формование тестовых заготовок		<b>46</b>	
Тема 1 Разделка и расстойка теста	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Основные операции разделки теста. Деление теста на куски. Округление тестовых заготовок.</p> <p>2. Техника безопасности при обслуживании тестоделителя, округлителя, ленточного конвейера, тестозакаточной машины</p> <p>3. Предварительная расстойка. Формирование тестовых заготовок. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки.</p> <p>4. Разделка теста для формового и подового хлеба.</p> <p>5. Разделка хлеба для булочных и сдобных изделий</p> <p>6. Разделка теста для любительских изделий</p> <p>7. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных</p> <p>8. Разделка теста для слоеных изделий Разделка теста для любительских изделий и для замороженных полуфабрикатов</p> <p>9. Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста</p>	<b>30</b>	<b>2</b>

	<b>Лабораторная работа № 1.</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Расчет массы тестовой заготовки		
Тема 2 Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1. Правила по эксплуатации оборудования для округления и формования тестовых заготовок. Машины для формования заготовок специальных сортов	<b>6</b>	
Тема 3 Оборудование для расстойки тестовых заготовок	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы. Расстойная камера шкафного типа. Расстойный шкаф с вертикальным люлечным конвейером		
<b>МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий</b>		<b>94</b>	
Тема 1. Разделка дрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	<b>2</b>
	1. Разделка дрожжевого безопарного теста, теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров		
	2. Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров		
	3. Разделка дрожжевого слоеного теста		
	4. Дефекты изделий, вызванные неправильной разделкой		
	5. Современное оборудование, применяемое для разделки мучных кондитерских изделий		
	6. Применение новых технологий при разделке различных видов дрожжевого теста: Прокатка.		
	<b>Лабораторная работа № 2- 3.</b>	<b>12</b>	<b>2</b>
	Разделка дрожжевого теста		
Тема 2 Разделка бездрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>40</b>	
	1. Разделка теста для вареников, лапши домашней.		
	2. Разделка сдобного пресного теста.		
	3. Разделка вафельного теста.		
	4. Разделка пряничного теста.		
	5. Разделка песочного теста		
	6. Формования изделий из заварного теста. Раскатка и слоение теста с использованием механических ламинаторов разных типов.		

	7. Разделка теста для слоенных изделий		
	8. Формований национальных кондитерских изделий		
	9. Дефекты изделий, вызванные неправильным формованием		
	10. Современное оборудование, применяемое для формования мучных кондитерских изделий Применение новых технологий при разделке различных видов теста.		
	<b>Лабораторная работа № 4 - 5.</b>	<b>12</b>	
	Разделка бездрожжевого теста.		
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>2</b>	
	<b>Учебная практика</b>	<b>150</b>	
	<b>Виды работ</b>		
	Техника безопасности в разделочном отделении.		
	Организация рабочего места.		
	Основные операции разделки теста, их назначение.		
	Деление теста на куски с помощью делителя.		
	Определение массы куска теста с учетом упека и усушки.		
	Контроль и регулирование массы тестовых заготовок.		
	Округление кусков теста.		
	Работа на округлительных машинах.		
	Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий.		
	Работа на тесто заготовочных машинах.		
	Окончательная расстойка тестовых заготовок.		
	Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок.		
	Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.		
	Разделка теста для формового хлеба.		
	Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы.		
	Применение автоматических смазчиков хлебных форм распылительных типов.		
	Очистка форм от нагара.		
	Использование форм покрытыми полимерными составами		
	Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба.		
	Ознакомление с комплексно механизированными линиями для производства круглого подового хлеба.		
	Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий.		

	<p>Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий</p> <p>Разделка дрожжевого теста (опарного, безопарного, слоеного).</p> <p>Разделка бездрожжевого теста: сдобного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, миндального, воздушного.</p>		
	<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Формование изделий из дрожжевого теста (слоеного, безопарного).</p> <p>Формование изделий из бисквитного заварного, песочного теста.</p> <p>Формование изделий из пряничного вафельного, воздушного, миндального теста.</p> <p>Формование изделий национальных кондитерских изделий.</p>	<b>150</b>	
	<b>Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена</b>		
	<b>Всего</b>	<b>440</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной пекарни, учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета учебной пекарни: пароконвектомат, плита индукционная, подставка под пароконвектомат, столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь, плита настольная индукционная, тележка кухонная, противень для индукционной печи, противень алюминиевый перфорированный 530x325x65 мм, подовая печь, тестораскаточная машина, подставка под конвекционную печь, стеллаж кухонный. столы производственные, весы, тестомесильная машина, расстойный шкаф, конвекционная печь, доска деревянная, формы и листы для выпечки, скалки, скребки, мерные кружки, рукавицы пекаря, металлические миски вместимостью 0,1; 0,2; 0,3; 2,0; 5,0 литров, гастоємкость, формы для выпечки хлеба, сито металлическое, кисточка силиконовая для смазывания, термометр для измерения температуры теста.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий по темам модуля.
- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2017. - 304 с.
2. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные

- изделия, методы оценки качества.
3. Драгилев А.И., Лурье И.С. Технология кондитерских изделий. – М.: ДеЛипринт, 2016.
  4. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2015.- 320 с.
  5. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96.
  6. Пучкова Л. И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2015. – 559 с.
  7. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия.
  8. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ
  9. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ.
  10. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа.

#### **Дополнительные источники:**

1. Драгилев А.Ж. Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2015. - 368 с.: ил.
2. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учебное пособие. – М.: ДеЛи, 2016.
3. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение. - СПб.: ГИОРД, 2017.
4. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2017.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Федеральный портал «Российское образование» [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
2. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательной аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчёт, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

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)**

<b>Результаты (освоенные)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы</b>
-----------------------------------	--	---------------------------

профессиональные компетенции)		контроля и оценки
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное распознавание ассортимента хлебобулочных изделий;</li> <li>- точное приготовление массы тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</li> <li>- точное деление теста вручную на куски заданной массы;</li> <li>- правильная эксплуатация тестоделительных машинах;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;</li> <li>- оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессионально му модулю.
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное распознавание ассортимента хлебобулочных изделий;</li> <li>- правильное формование заготовки;</li> <li>- правильная эксплуатация формующего оборудования;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;</li> <li>- оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессионально му модулю.
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий - правильное разделявание теста различными способами;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных</li> </ul>	Текущий контроль. Тематический контроль. Практический контроль. Устный

	<p>занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии.</li> </ul>	<p>контроль.</p>
<p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное размораживание полуфабрикатов;</li> <li>- правильное разделяние полуфабрикатов;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;</li> <li>- оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с карточками.</li> </ul> <p>Тестовое задание, лабораторные задания</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованный выбор порядка укладки полуфабрикатов - точное определение рецептуры приготовления смазки;</li> <li>- правильное отделяние поверхности полуфабрикатов;</li> <li>- точное определение причин дефектов от неправильной укладки;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках:</li> <li>- оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности.</li> </ul>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Тематический контроль.</p> <p>Практический контроль.</p> <p>Устный контроль.</p>
<p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная эксплуатация оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок;</li> <li>- правильная настройка оборудования;</li> <li>- правильное обслуживание и устранение мелких неполадок;</li> <li>- наблюдение и оценка</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с карточками.</li> </ul> <p>Тестовое задание, лабораторные</p>

	<p>деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии.</li> </ul>	<p>задания</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная эксплуатация шкафа окончательной расстойки;</li> <li>- правильный выбор режимов расстойки и способов их регулирования;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках;</li> <li>- оценка практических действий обучающихся по выполнению норм и требований безопасности труда, гигиены и санитарии.</li> </ul>	<p>Текущий контроль.</p> <p>Тематический контроль.</p> <p>Практический контроль.</p> <p>Устный контроль.</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышение качества обучения по ПМ;</li> <li>- участие в олимпиадах профессионального мастерства</li> </ul>	<p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.</p> <p>Наблюдение за ролью обучающихся в группе.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме.</p>

достижения, определённых руководителем.		
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных профессиональных задач -эффективность и качество выполнения работ	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности практической деятельности обучающихся, их эффективность и качество.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Анализ подбора ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимых для организации деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Электронное тестирование.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	Наблюдение и оценка владения навыками самоорганизации и применения их на практике.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	- правила экологической безопасности при ведении	Оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.

<p>эффективно действовать чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>в</p> <p>профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения</p>	
---	--	--

