

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

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности
хлебобулочных изделий**

2024 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.
Председатель
МС Петр Петропавловская Я.А.
Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин
Протокол № 8 от 26.04.2024 г.
Председатель: Круп Крупикова М.Ю.
Автор: Гогин Е.Г.

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 Смир 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:

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

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): **термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 поверхности 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.

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:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирования режима работы печи

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.

знать:

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы - 552 часа, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 162 часа, в том числе:

лабораторно-практических занятий – 30 часов

учебной практики – 150 часов
производственной практики – 240 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 поверхности 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.
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 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

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 4.1. – ПК 4.6	МДК 04. 01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.	80	80	24		
ПК 4.1. – ПК 4.6.	МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	82	82	16		
	Учебная практика, часов	150			150	
	Производственная практика, часов	240				240
	Всего:	552	162	30	150	240

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

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
МДК 04. 01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.		80	
Тема 1 Теплофизические основы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание учебного материала Теплофизические основы выпечки хлеба. Процессы, протекающие при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.	4	1
Тема 2 Характеристика современных хлебопекарных печей.	Содержание учебного материала Характеристика, классификация современных хлебопекарных печей.	4	1
Тема 3 Особенности выпечки формового и подового хлеба из пшеничной муки.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Особенности выпечки пшеничного формового хлеба.		
	2. Особенности выпечки подового хлеба из пшеничной муки		
Тема 4 Особенности выпечки формового и подового хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки.	Лабораторная работа № 1. Выпечка хлеба из пшеничной муки.	6	2
	Содержание учебного материала	8	2
	1. Особенности выпечки ржаного формового хлеба		
	2. Особенности выпечки подового хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки		

Тема 5 Особенности выпечки булочных и сдобных изделий.	Содержание учебного материала	8	
	Особенности выпечки булочных изделий на листах и на поду печей. Требования к качеству, выход готовых изделий		
	Лабораторная работа № 2. Выпечка булочных изделий. Выпечка сдобных изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	6	2
Тема 6 Особенности выпечки соломки, хлебных палочек.	Содержание учебного материала	8	2
	1. Особенности и режим выпечки соломки и хлебных палочек. 2. Особенности выпечки хлебных палочек.		
Тема 7 Особенности выпечки бараночных изделий	Содержание учебного материала	8	2
	1. Особенности и режим выпечки сушек и баранок 2. Особенности выпечки бубликов		
	Лабораторная работа № 3. Выпечка бараночных изделий. Выпечка соломки и хлебных палочек	6	2
Тема 8 Условия выпекания сухарных плит и сушка нарезных ломтей сухарей.	Содержание учебного материала	8	2
	1. Выпечка и выдержка сухарных плит. 2. Резка сухарных плит на ломти и сушка сухарей.		
	Лабораторная работа № 4. Выпечка сухарных плит, резка сухарных плит на ломти и сушка сухарей.	6	2
Тема 9 Выход готовых изделий.	Содержание учебного материала	4	2
	Понятие «выход» и «норма выхода» готовых изделий. Факторы, влияющие на размер фактического выхода готовых изделий		
МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		82	
Тема 1 Приготовление отделочных	Содержание учебного материала	4	2
	1. Приготовление сиропа, помады. 2. Приготовление крема.		

полуфабрикатов	Лабораторная работа № 5. Приготовление сиропа, помады, крема.	4	2
Тема 2 Выпечка бисквитного, песочного, заварного, слоёного, воздушного, миндального, вафельного полуфабриката.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Особенности выпечки полуфабриката. 2. Требования к качеству, выход полуфабриката.		
Тема 3 Выпечка и отделка пряников.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Выпечка, отделка пряников. 2. Требования к качеству, выход готовых изделий.		
Тема 4 Технология приготовления пирожного песочного, воздушного.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Формование, отделка пирожных. 2. Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых пирожных.		
Тема 5 Технология приготовления пирожного бисквитного.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Формование, отделка пирожных. 2. Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых пирожных		
Тема 6 Технология приготовления пирожного слоёного	Содержание учебного материала	6	2
	Формование, отделка пирожных Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых пирожных		
Тема 7 Технология приготовления пирожного заварного, миндального	Содержание учебного материала	6	2
	1. Формование, отделка пирожных. 2. Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых пирожных.		
Тема 8 Технология приготовления тортов бисквитных	Содержание учебного материала	6	2
	1. Виды тортов, формование, отделка 2. Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых тортов.		

Тема 9 Технология приготовления тортов песочных, слоеных	Содержание учебного материала	6	2
	1. Виды тортов, формование, отделка 2		
	2. Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых тортов.		
Тема 10 Технология приготовления тортов, пониженной калорийности.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Отделочные полуфабрикаты пониженной калорийности.		
	2. Формование, отделка тортов		
Тема 11 Технология приготовления пирожных пониженной калорийности	Содержание учебного материала	4	2
	1. Формование, отделка пирожных.		
	2. Требования к качеству, расход сырья, выход готовых пирожных		
Тема 12 Упаковывание, транспортирование, хранение тортов и пирожных.	Содержание учебного материала	2	2
	Упаковывание, транспортирование, хранение тортов и пирожных.		
	Лабораторная работа № 6. Приготовление выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий (пирожные).	6	2
	Лабораторная работа № 7. Приготовление выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий (торты).	6	2
	Дифференцированный зачёт	2	2
	Учебная практика Виды работ Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Выпечка полуфабрикатов. Определение упёка и усушки изделий. Определение готовности хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оформление мучных и кондитерских изделий.	150	2

	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. Выход готовых изделий.		
	Производственная практика Виды работ: Выпечка и контроль качества хлебных изделий из дрожжевого теста. Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста. Выпечка и контроль качества булочных изделий. Выпечка и контроль качества бараночных изделий. Выпечка и контроль качества сухарных изделий. Выпечка и контроль качества изделий из диетического питания. Выпечка и контроль качества национальных хлебобулочных изделий. Выпечка и контроль качества мучных кондитерских изделий. Выпечка и контроль качества мучных изделий национальной кухни	60	2
	Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		
	Всего	240	

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

Основные источники:

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», 2019. - 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, 2019.
 4. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2019.- 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, 2019. – 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», 2022. - 368 с.: ил.
2. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий: Учебное пособие. – М.: ДеЛи, 2022.
3. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение. - СПб.: ГИОРД, 2020.
4. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2020.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал «Российское образование» 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)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение готовности полуфабрикатов к выпечке органолептическим способом; - демонстрация навыков по определению готовности полуфабрикатов к выпечке и посадке тестовых заготовок на под печи; - демонстрация проведения бракеража; - соблюдение правил техники безопасности при посадке тестовых заготовок на под печи. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. <p>Тестовое задание, лабораторные задания</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - демонстрация проведения бракеража; - демонстрация навыков регулирования режима выпечки хлебопекарных печей в зависимости от вида изделий, состояния теста и от других факторов; - демонстрация навыков расчетов, связанных с режимом выпечки хлебобулочных изделий - соблюдение правил техники безопасности при регулировании режима выпечки различных видов хлебопекарных печей. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа с карточками. <p>Тестовое задание, лабораторные задания</p> <p>Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 4.3. Отделять поверхности готовых хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - обоснование особенности отделки поверхности готовых изделий; 	<p>Текущий контроль.</p> <p>Тематический контроль.</p> <p>Практический контроль.</p> <p>Устный</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий; - соблюдение правил техники безопасности и санитарных требований при отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий. 	контроль.
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - обоснование режима сушки сухарных изделий в металлических кассетах, на листах или непосредственно на поду; - демонстрация навыков регулирование режима сушки в зависимости от вида сухарей, их рецептурного состава и размеров. 	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания Комплексный экзамен по профессиональному модулю.	
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация проведения бракеража; - соблюдение правил техники безопасности при регулировании режима сушки сухарных изделий; - соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём. - демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - демонстрация навыков по формованию и отделки тортов, пирожных. 	Текущий контроль. Тематический контроль. Практический контроль. Устный контроль.	
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация проведения бракеража. - упаковка, требования к качеству изделий, хранение. - обоснование правила работы на оборудовании для выпекания и сушки сухарных изделий; - демонстрация навыков и правил работ по обслуживанию печей для 	Текущий контроль в форме: - работа с карточками. Тестовое задание, лабораторные задания	

	выпекания сухарных плит и сушки сухарей; - соблюдение техники безопасности при обслуживании печи, духовые шкафы для выпекания и сушки.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
--	---	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в олимпиадах профессионального мастерства	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Наблюдение за ролью обучающихся в группе.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме
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	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	Анализ подбора ресурсы (инструмент, информацию и т.п.) необходимых для организации деятельности.

задач.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения 	Оценка постановки цели выполнения деятельности в соответствии с заданием.

