

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «Международный колледж сервиса»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.04 Пекарь

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

Казань 2021

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
О.Р. Скальская
« 3 » сентябрь 2021 г.

Рабочая программа учебной /производственной/ практики «Разделка теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь и положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ МОН РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса», г. Казань, Республика Татарстан.

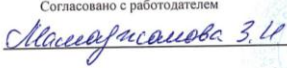
Сидорова Л.Р., Гайнетдинова Л.А. преподаватели специальных дисциплин в первой квалификационной категории 
подпись

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 3 сентября 2021 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий  Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

 3.11 

2

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	16
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА.

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной переподготовки кадров, на курсах повышения квалификации по профессии 19.01.04 Пекарь. На основании основного общего, среднего (полного) образования и начального профессионального образования; опыт требуется для прохождения курсов повышения квалификации в зависимости от получаемого разряда от 2 до 10 лет.

Таблица 1. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

Иметь практический опыт	– деления теста вручную; – формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; – 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	– определенную форму; – проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – работать с полуфабрикатами из замороженного теста; – укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; – смазывать и отделять поверхности 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 тесторазделочного оборудования; – ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; – массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; – способы разделки различных видов теста (песочного, слоёного, заварного, и других) полуфабрикатов, кексов; – порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; – приемы 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего 180 часа, в том числе:

учебной практики – 72 часов;

производственной практики - 108 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Организация и ведение процессов размножения и выращивания дрожжей в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 2 Перечень профессиональных и общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
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 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 14	Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 16	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 19	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ /ПРАКТИКИ ПО ПМ.03

3.1. Тематический план учебной практики

Код и наименования ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПМ 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА			
МДК 03. 01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок	36	Раздел 1. Технология деления теста, формования тестовых заготовок	36
МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	36	Раздел 2. Технология разделки мучных кондитерских изделий	36
Всего часов	72		

3.2 Содержание программы учебной практики по ПМ.03

Код и наименования профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА			
МДК 03. 01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок	<i>Содержание учебного материала</i>	12	

Раздел 1. Выполнение работ по делению теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин	1.	Разделка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий	6	2
Раздел 2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	1.	Разделка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий	6	2
МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий			60	
Раздел 3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	1.	Разделка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий	6	2
	2.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для хлеба и сдобных изделий	6	2
Раздел 4. Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста	1.		6	2
Раздел 5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов На листы, платки, в формы.	1	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курягой	6	2
Раздел 6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	1	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирогов открытых, закрытых, ватрушки с творогом и повидлом, булочки домашней сдобы, сдобы «Выборгской», булочек в ассортименте	6	2
Раздел 7. Обслуживать шкаф окончательной	7.	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для слойки, булочек в ассортименте	6	2

расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	8.	Разделка пресно-слоеного теста	6	2
	9.	Разделка затяжного сахарного и сдобного печенья	6	2
	10.	Формование тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий вручную	6	2
	11.	Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы.	6	2
	12.	Обслуживание оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок	6	2

3.3. Содержание производственной практики по ПМ.03

Код профессиональной компетенции	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
ПМ 03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА			
ПК 3.1.-3.2	МДК 03.01 Технология деление теста, формование тестовых заготовок	6	Разделка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий
		6	Разделка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий
		6	Разделка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий
		6	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для хлеба и сдобных изделий
		6	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курягой
		6	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирогов открытых, закрытых, мелкоштучной сдобы, кулибяк, расстегаев, кексов, куличей пасхальных
		6	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для слойки, булочек в ассортименте
		6	Разделка пресно-слоеного теста

		6	Разделка затяжного сахарного и сдобного печенья
ПК 3.3.-3.7.	МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	6	Формование тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий вручную
		6	Дозировочно-формовочная машина – устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.
		6	Штамповочно – режущая машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.
		6	Отсадочные машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.
		6	Тестоделительная машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.
		6	Тестоокруглительная машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.
		6	Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы.
		6	Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы. Режимы расстойки, способы регулирования температурного режима
		6	Обслуживание оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. Зачёт.
	Итого	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ПРАКТИКИ ПМ.03

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная/производственная практика профессионального модуля «Разделка теста» по профилю специальности 19.01.04 Пекарь проходит в лаборатории колледжа и специализированных предприятиях города.

Реализация программы практики предлагает наличие учебного кабинета, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организации рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лабораторий /цеха предприятий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
Механическое оборудование:		

21	Тестораскаточная машина	1
22	Тестомесильная машина	5
23	Планетарный миксер	5
24	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
25	Мясорубка	1
26	Слайсер	1
27	Машина для вакуумной упаковки	1
28	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
29	Процессор кухонный	1
30	Овощерезка	1
31	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания	1
32	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
33	Овоскоп	1
34	Нитрат тестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стол производственный с моечной ванной	15
37	Стеллаж передвижной	2
38	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5

16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Насадка для кондитерских мешков		3 комплекта
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

4.2 Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 448 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
4. Драгилев А. И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016. – 272 с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия» 2017. – 336 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2017. – 256 с.
7. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 6-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 480 с.

8. Ковалев Н.И, Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: учебник для технол. отделений техникумов общественного питания и сов. торговли. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 1983. –304 с.

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия», 2017. – 184 с.

10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер; – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с.

11. Мармурзина Л. В. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 285с

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2018. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

2.Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование /Евгений Крылов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. -160 с.

3. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. -112 с.

5. Хохлов Р.В. Тепловое оборудование / Роман Хохлов - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 164 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru> 2. <http://www.millionmenu.ru/> 3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/> 5. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3 Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ПООП и СПП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика, при освоении обучающимися профессиональных компетенций, в рамках профессиональных модулей реализовываются, как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться, как в учебной лаборатории, в учебной кухне СПП, так и в организациях, направление деятельности, которых соответствуют профессиональной деятельности, указанной в 15.ФГОССПО по специализации 19.01.04 Пекарь.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности, которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом отличается.

4.4 Кадровое обеспечение практики

Руководство учебной/производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/ организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза 3 года

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии, предлагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.03

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тест. Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения
	Демонстрация деления теста на куски вручную	
	Укладывание сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы	
	Проведение промежуточной расстойки	
	Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов	
ПК.3.2.Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест. Проверка усвоения практических умений (проверочные работы) Решение задач по расчету сырья,
	Формование тестовых заготовок вручную	
	Укладывание сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы	

	Проведение промежуточной расстойки	
	Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов	
	Подготовка к использованию формующего оборудования	
	Умение работать на формующем оборудовании (знание устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Устный опрос. Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения
	Демонстрация технологического пооперационного процесса разделки мучных изделий из теста	
	Демонстрация технологического пооперационного процесса разделки кондитерских изделий из теста	
ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Наблюдения за деятельностью обучающихся, в сочетании с устным опросом;
	Демонстрация технологического пооперационного процесса разделки полуфабрикатов из мороженого теста	
	Соблюдение санитарных требований к разделыванию полуфабрикатов из мороженого теста	
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест. Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Демонстрация технологического пооперационного процесса укладки сформованных полуфабрикатов из теста на листы, платки, формы	
	Соблюдение санитарных требований к укладке сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы	
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Тест. Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	Подготовка к использованию оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок	
	Умение работать на оборудовании (знание устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
	Демонстрация пооперационного процесса после окончания работы на оборудовании	

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ	Наблюдения за деятельностью обучающихся, в сочетании с устным опросом Тест
	Подготовка к использованию шкафа окончательной расстойки	
	Демонстрация пооперационного процесса при обслуживании шкафа окончательной расстойки	
	Соблюдения режима расстойки полуфабрикатов	
	Критерии оценок к регулированию режима расстойки полуфабрикатов	

5.1 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; Оценка эффективности и качества выполнения;	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач, осуществление коррекции собственной деятельности и ответственности за свою работу	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных	Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность	

профессиональных знаний (для юношей).	с применением полученных профессиональных знаний	
---------------------------------------	--	--

