

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «КАМЕНСК-
УРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА
Приказом Директора
ГАПОУ СО
«Каменск-Уральский
агропромышленный
техникум» Некрасова С.И.
Пр. № 51-уч от 10.10.2022г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
(для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной
формами умственной отсталости)**
МДК. 02.01 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
МДК. 02.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий
**МДК.02.03. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки
мучных кондитерских изделий**

Для профессиональной подготовки рабочих:
16472 «Пекарь»
Форма обучения: очная
Срок обучения: 1 г. 10 мес.
Уровень освоения: базовый

Адаптированная программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта 16472 «Пекарь» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №.914-Н), учебного плана по профессии «Пекарь» (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формами умственной отсталости)

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Овсянникова Ирина Ивановна, мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

Эксперт: Некрасова Юлия Александровна, заместитель директора по НМР ГАПОУ СО «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Фамилия, Имя, Отчество,

должность,

место работы

Согласовано на заседании П(Ц)К, протокол № 2, от «10» октября 2022г.

Согласовано на заседании НМС, протокол № 2, от «10» октября 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	13

**1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
МДК. 02.01. «Технология приготовления теста для мучных**

кондитерских изделий».

МДК. 02.02. «Технологии разделки мучных кондитерских изделий»

**МДК.02.03. «Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и
отделки мучных кондитерских изделий»**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (для лиц с ограниченными возможностями здоровья - с легкой и умеренной формами умственной отсталости) является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – по профессии 16472 «Пекарь» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

МДК. 02.01. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»;

МДК. 02.02. «Технологии разделки мучных кондитерских изделий»;

МДК.02.03. «Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями кондитера;

ПК 1.2. Подготавливать рабочее место кондитера, использовать оборудование, инвентарь по назначению;

ПК 1.3. Осуществлять подготовку кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями, и регламентами;

ПК 1.4. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

ПК 1.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

ПК 1.6. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий;

ПК 1.7. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий;

ПК 1.8. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий;

ПК 1.9. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий;

ПК 1.10. Контролировать и регулировать режим выпечки кондитерских изделий;

ПК 2.1. Отделять поверхность готовых кондитерских изделий;

ПК 2.2. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий;

ПК 2.3. Производить отработку готовой продукции;

- ПК 2.4. Производить упаковку и маркировку мучных кондитерских изделий;
ПК 2.5. Укладывать изделия в контейнеры и лотки.

1.2. Цели и задачи ПМ. 02 – требования к результатам освоения

ПМ. 02. Приготовление мучных кондитерских изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ. 02. «Приготовление мучных кондитерских» должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места кондитера;
- подготовке к работе;
- проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;
- обеспечении их хранения сырья и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.

уметь:

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых мучных кондитерских изделий;
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями и оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

-организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;

-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси;

выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:

готовить желе;

-хранить, отделочные полуфабрикаты желе, глазури, посыпки; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;

-варить сахарный сироп для пропитки изделий;

-варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);

-готовить помаду, глазури;

-готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;

-определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;

-доводить до вкуса, требуемой консистенции;

-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;

-хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;

-организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-организация работ в кондитерском цехе;

-последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления мучных кондитерских изделий;

-регламенты, стандарты, в том числе нормативно-техническую документацию, используемую при изготовлении мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых мучных кондитерских изделий;
- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых мучных кондитерских изделий;
- условия, сроки, способы хранения мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий;
- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.

1.3. Цели и задачи по выполнению трудовых функций по профессии

Обучающийся в результате освоения профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, будет профессионально готов к деятельности по следующему виду: приготовление различного вида теста для мучных кондитерских изделий, технологии разделки и формования мучных кондитерских изделий, технологии приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.

Трудовые действия	-подготовка сырья для приготовления теста для мучных кондитерских изделий; -приготовление теста; -приготовление различных видов начинок; -подготовка сырья для приготовления оформления кондитерского изделия; -взбивание теста различными способами, в том числе с
-------------------	---

	применением тестомесильного агрегата; -деления теста порционно; -формования полуфабрикатов для различных видов мучных кондитерских изделий; -выпечка мучных кондитерских изделий; -укладки готовой продукции; -выполнение правил санитарии и требований по техники безопасности.
Необходимые знания	-соблюдать требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе; -пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -оценивать качество теста при замесе по органолептическим показателям; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания; -делить тесто порционно, придавать ему определенную форму; проводить предварительную расстойку или охлаждение, при необходимости; -придавать окончательную форму тестовым заготовкам; -укладывать сформованные полуфабрикаты на листы и в формы; -смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; -устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; -определять готовность полуфабрикатов; -загружать полуфабрикаты в печь; -определять готовность изделий при выпечке; -определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; -отбраковывать готовые изделия по массе; -упаковывать изделия различными способами.
Другие характеристики	-способы изменения температуры теста; -методы определения муки, как подъёмной силы; -правила организации работ в цеху; -требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе; -характеристики сырья и требования к его качеству; -правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство; -способы приготовления различных видов теста в соответствии с

	рецептурой; -способы замеса и приготовления заварного теста; -методы определения готовности полуфабрикатов при оформлении готовых кондитерских изделий; -структуру и физические свойства различных видов теста; -массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; -порядок укладки полуфабрикатов на листы формы; -способы приготовления 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; -правила безопасного обслуживания оборудования; -требования к качеству готовой продукции; -требования к упаковке и маркировке изделий; -правила укладки изделий на листы, контейнеры.
--	--

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ:

Всего 1098 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1098 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 982 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 116
- учебной и производственной практики – 420 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ: является овладение обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости видом профессиональной деятельности:

МДК. 02.01. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»;

МДК. 02.02. «Технологии разделки мучных кондитерских изделий»;

МДК.02.03. «Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями кондитера.
ПК 1.2.	Подготавливать рабочее место кондитера, использовать

	оборудование и инвентарь по назначению.
ПК 1.3.	Осуществлять подготовку кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.4.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
ПК 1.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 1.6.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 1.7.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.
ПК 1.8.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 1.9.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК. 1.10.	Контролировать и регулировать режим выпечки кондитерских изделий.
ПК 2.1.	Отделывать поверхность готовых кондитерских изделий.
ПК 2.2.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий.
ПК 2.3.	Производить отработку готовой продукции.
ПК 2.4.	Производить упаковку и маркировку мучных кондитерских изделий.
ПК 2.5.	Укладывать изделия в контейнеры и лотки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

3.1. Тематический план профессионального ПМ.02 Приготовление мучных кондитерских изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов междисциплинарного курса	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 1.7. ПК 1.8. ПК 1.9. ПК 1.10.	МДК. 02.01. «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий».	274 84	84		-		
	МДК. 02.02. «Технологии разделки мучных	438 84	84		-		

	кондитерских изделий».						
	МДК.02.03. «Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий».	270 84	84		-		
	УП.02.01. Приготовление мучных кондитерских изделий.	240				240	
	УП.02.02. Выпекание и отделка поверхности мучных кондитерских изделий.	180				180	
	Производственная практика, часов(если предусмотрена итоговая (концентрированная))	180 150					180 150

	<i>практика)</i>						
	Всего:	1098					

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические задания, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Тема 1.1. Введение. Вводный инструктаж.	1.	Введение. Общая технологическая схема кондитерского производства.	2
	2.	Общие сведения основного и дополнительного сырья, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.2. Правила поведения и работы в лаборатории, санитарные требования к работе при изготовлении кондитерских изделий.	1.	Санитарные требования к обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовых мучных кондитерских изделий. Требования безопасности при работе с оборудованием, жарочными шкафами.	2
	2.	Основы гигиены труда и производственной санитарии в лаборатории и в кондитерском производстве.	
	Практические занятия:		6
	№1	Основные правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их применения и приготовления.	
		Определение санитарных требований к содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способы их приготовления. Инвентарь для уборки помещений.	
Тема 1.3.	1.	Характеристика сырья входящих в состав мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка муки, масла сливочного, сливок, сахара.	2

Характеристики сырья и требования к качеству сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	2.	Определение видов мучных кондитерских изделий и их классификация. Государственные стандарты на сырье. Методы оценки качества сырья. Определения требования к качеству и условию хранения сырья для кондитерского производства.	
Тема 1.4. Правила работы на кондитерском оборудовании.	1.	Оборудование для замеса теста. Оборудование для жидких компонентов.	2
	2.	Тестомесильные машины. Миксеры производственного назначения, планетарные миксеры, взбивальные аппараты.	2
	Практические занятия: Оборудование для приготовления теста		4
	№2	Оборудование для приготовления теста	
Тема 1.5. Ассортимент мучных кондитерских изделий.	1.	Просмотр фильма: «Кондитерское производство».	2
	2.	Составить ассортимент мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.6. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	1.	Процессы, происходящие при тепловой обработке. Полуфабрикаты, используемые на производстве: Повидло, джем, варенье. Цедра, цукаты, мармелад. Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы.	2
	2.	Фарши и начинки для приготовления мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.7. Способы приготовления теста для различных видов	1.	Приготовление начинок (фаршей).	2
	2.	Составить технологическую карту по рецептуре.	
	Практические занятия:		

изделий в соответствии с рецептурой.	№3	Приготовление сдобного без опарного теста для мини пирожков. Приготовление начинок.	6
Тема 1.8. Способы приготовления блинного теста.	1.	Блины и приготовление блинного теста, дрожжевого и без дрожжевого. Оладьи.	2
	2.	Блины гречневые, пшённые, овсяные, кукурузные, блинчики с начинками.	
	3.	Блины с наполнителями и блины скороспелые на соде, блинчики, торт блинчатый.	
	Практические занятия:		6
	№4	Приготовление различных блинов и оладий, блинчиков с начинкой, торт блинчатый.	
Тема 2.1. Способы приготовления песочного теста.	1.	Процессы, протекающие при замесе теста.	2
	2.	Созревание теста. Определение готовности теста.	
Тема 2.2. Способы замеса и приготовления заварного теста.	1.	Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Правила взаимоменяемости сырья. Дозирование сырья.	2
	2.	Способы разрыхления теста. Способы приготовления заварного теста.	
	Практические занятия:		6
	№5	Способы приготовления песочного и заварного теста, и с добавками.	
Тема 2.3. Способы замеса и приготовления бисквитного теста.	1.	Подготовка к приготовлению бисквитного теста.	2
	2.	Способы приготовления бисквитного теста. Использование полуфабрикатов, идущих на переработку. Определение готовности теста.	

	Практические занятия:		6
	№6	Приготовление бисквитного теста. Определение готовности теста.	
Тема 2.4. Ассортимент изделий. Способы приготовления пряничного теста.	1.	Выбор ассортимента изделий.	2
	2.	Составление технологической карты.	
	1.	Подготовка сырья к приготовлению пряничного теста.	2
	2.	Различные способы приготовления пряничного теста.	
	1.	Просмотр презентаций: «Изделия из пряничного теста».	2
	2.	Состав сырья, набор специй, ароматические вещества.	
	Практические занятия:		6
	№7	Приготовление пряничного теста с различными добавками и специями.	
Тема 2.5. Способы приготовления теста для кексов и мафинов.	1.	Приготовление опарного и без опарного теста для кексов.	2
	2.	Определение готовности теста.	
	3.	Органолептический способ определения готовности теста	
	№8	Практическая работа: Приготовление опарного и без опарного теста для кексов и мафинов.	6
Тема 2.6. Ассортимент мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных.	1.	Выбор ассортимента изделий.	2
	2.	Составление технологической карты.	
	1.	Подготовка сырья к приготовлению теста.	2

	2.	Различные способы приготовления теста.	
Итого:			84

МДК. 02.02.«Технологии разделки мучных кондитерских изделий».			
Раздел 1. Способы разделки тестовых заготовок и формования полуфабрикатов			
Тема 1.1. Подготовка рабочего места, санитарные требования, техника безопасности.	Содержание учебного материала, практические задания, обучающихся.		
	1.	Дезинфицирующие средства, для обработки рабочих поверхностей, санитарные требования. Техника безопасности в лаборатории и на предприятиях.	2
	2.	Обработка инвентаря, весоизмерительных приборов и других приспособлений для деления теста.	
Тема 1.2. Санитарные требования к хранению и реализации полуфабрикатов, готового теста.	1.	Санитарные требования к хранению готового теста и кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовых хлебобулочных изделий.	2
	2.	Требования безопасности при работе с инвентарем, ножами, оборудованием, жарочными шкафами.	
	№1	Практические занятия: Обработка инвентаря, весоизмерительных приборов и других приспособлений для деления теста.	2
Тема 1.3. Характеристики готового теста и требования к его качеству.	1.	Требования к качеству готового теста для приготовления мучных кондитерских изделий.	2
	2.	Различные способы формования мучных кондитерских изделий. Способы формования вручную.	
Тема 1.4.	1.	Показ фильма: «Оборудование кондитерского производства; Взбивальные машины».	2

Правила работы на кондитерском оборудовании.	2.	Формование тестовых заготовок, различными способами.	
	Практические занятия:		6
	№2	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формование мучных кондитерских изделий различными способами.	
Тема 1.5. Ассортимент мучных кондитерских изделий.	1.	Выбор ассортимента для приготовления мучных кондитерских изделий.	2
	2.	Оборудование и формы используемые в промышленном производстве, оборудование и формы используемые в лаборатории.	
Тема 1.6. Способы формования различных видов теста, в соответствии с рецептурой и полуфабрикаты.	1.	Приготовление начинок (фаршей) для приготовления маленьких пирожков из сдобного теста.	2
	2.	Разделка тестовых заготовок и способы формования теста.	
	Практические занятия:		6
	№3	Разделка сдобного без опарного теста для мини пирожков. Приготовление начинок.	
Тема 1.7. Блинное тесто, взвешивание.	1.	Блины и деление блинного теста, дрожжевого и без дрожжевого. Оладьи.	2
	2.	Способы деления теста и формования тестовых заготовок.	
	Практические занятия:		6
	№4	Взвешивание готового опарного теста, деление теста вручную, формование блинных изделий различными способами.	
Тема 1.8.Способы деления песочного теста.	1.	Ассортимент мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2
	2.	Способы деления теста и формования тестовых заготовок.	
	Практические занятия:		6
	№5	Взвешивание готового песочного теста, деление теста вручную, формование полуфабрикатов, различными способами.	

Тема 1.9. Способы формирования полуфабрикатов из заварного теста.	1.	Ассортимент изделий из заварного теста, изделий с кремом или начинкой.	2
	2.	Способы формирования полуфабрикатов из заварного теста для приготовления мучных кондитерских изделий, с начинками или кремом.	
Тема 2.0. Способы деления теста и формирования тестовых заготовок из заварного теста.	1.	Способы деления тестовых заготовок из заварного теста с помощью насадок.	2
	2.	Способы формирования полуфабрикатов для приготовления изделий из заварного теста.	
	Практические занятия:		6
	№6	Взвешивание заварного теста, деление теста вручную, формирование заварного теста, различными способами и с помощью кондитерских насадок.	
Тема 2.1. Способы разделки и формирования бисквитного теста.	1.	Способы деления тестовых заготовок из бисквитного теста.	2
	2.	Способы формирования бисквитного теста для приготовления полуфабрикатов.	
	Практические занятия:		6
	№7	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формирование теста, различными способами. И готового бисквитного теста с различными добавками.	
Тема 2.2. Ассортимент изделий. Способы деления пряничного теста.	1.	Выбор ассортимента по технологической карте.	4
	2.	Технология приготовления начинок, посыпок для приготовления полуфабрикатов из пряничного теста.	
	3.	Изделия из пряничного теста, способы формирования изделий.	
	4.	Крупные изделия из пряничного теста, способы формирования изделий. Презентация.	
	Практические занятия:		
	№8	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формирование теста, с различными начинками и способами.	6
Тема 2.3.Способы деления теста для кексов и мафинов.	1.	Разделка готового безопарного теста для приготовления полуфабрикатов для кексов.	2
	2.	Разделка готового теста для приготовления кондитерских изделий, мафины.	

Тема 2.4. Ассортимент мучных кондитерских изделий пирожных, разделка и формование.	1.	Формование готового полуфабриката для пирожного «Картошка».	2
	2.	Формование готового полуфабриката для пирожного «Корзиночка».	
	3.	Формование готового полуфабриката для пирожного «Буше».	
	4.	Формование готового полуфабриката для пирожного «Ноктюрн».	
Тема 2.5. Ассортимент мучных кондитерских изделий, тортов разделка и формование.	1.	Формование готового полуфабриката для торта «Сказка».	4
	2.	Формование готового полуфабриката для торта «Марика».	
	3.	Формование готового полуфабриката для торта «Грюфель».	
	4.	Формование готового полуфабриката для торта «Кармен».	
	Практические занятия:		6
	№9	Взвешивание готового теста, деление теста вручную, формование теста, с различными начинками и способами. Формование готового теста для пирожных и тортов.	
Итого			84
Тема 2.6. Соблюдение техники безопасности при работе с тепловым оборудованием.	1.	Техника безопасности при работе с жарочными шкафами.	2
	2.	Техника безопасности при работе с электрическими плитами.	
	3.	Техника безопасности при выпекании мучных кондитерских изделий.	
	4.	Температурный режим выпекания мучных кондитерских изделий.	
Тема 2.7. Смазка полуфабрикатов и готовых изделий после выпекания.	1.	Смазка форм и листов для укладки в формы или на листы полуфабрикатов.	2
	2.	Выпечка кондитерских изделий при соблюдении температурного режима.	
	Практические занятия:		6
	№1.	Смазка форм и листов для укладки в формы или на листы полуфабрикатов, выпекание кондитерских изделий из опарного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых хлебобулочных изделий, охлаждение. Взвешивание готового изделия.	

Тема 2.8. Выпечка полуфабрикатов.	1.	Ассортимент мучных кондитерских изделий.	2
	2.	Температурный режим выпекания.	
Тема 2.9. Выпечка изделий из сдобного теста.	1.	Ассортимент изделий из сдобного безопарного теста, мини пирожки.	4
	2.	Работа с технологической картой.	
	3.	Выбор температурного режима для каждого изделия.	
	4.	Последовательность операций, для выпекания различных сдобных изделий.	
	Практические занятия:		
	№2	Смазка форм и листов для укладки в формы или на листы полуфабрикатов, выпекание мучных изделий из сдобного безопарного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых изделий, охлаждение. Взвешивание готового изделия.	6
Тема 3.0. Выпечка блинного полуфабриката	1.	Работа с технологической картой, выбор температурного режима.	2
	2.	Последовательность операций, для выпекания блинов с различными добавками.	
	Практические занятия:		6
	№3	Смазка сковороды, выпекание изделий, и теста с различными добавками, при соблюдении температурного режима, смазка готовых изделий, охлаждение. Формование блинного торта. Взвешивание готового изделия.	
Тема 3.1. Способы выпекания песочногополуфабриката.	1.	Работа с технологической картой, выбор температурного режима.	2
	2.	Последовательность операций, для выпекании изделий из песочного теста.	
	Практические занятия:		6
	№4.	Смазка листов для укладки полуфабрикатов, выпекание, при соблюдении температурного режима, смазка готовых песочных изделий, охлаждение. Взвешивание готового изделия.	
Тема 3.2. Выпечка полуфабрикатов из заварного теста.	1.	Работа с технологической картой для изделий из заварного теста, выбор температурного режима.	4
	2.	Последовательность операций, для выпекания изделий из заварного теста с начинкой.	

	3.	Работа с технологической картой для изделий из заварного теста, выбор температурного режима.	
	4.	Последовательность операций, для выпекания мучных кондитерских изделий из заварного теста, соблюдение техники безопасности.	
	Практические занятия:		6
	№5	Смазка листов для укладки полуфабрикатов, выпечка изделий из заварного теста, при соблюдении температурного режима, охлаждение. Смазка листов для укладки полуфабрикатов из заварного теста с начинкой, выпечка, при соблюдении температурного режима, смазка готовых кондитерских изделий, охлаждение. Взвешивание готового изделия.	
Тема 3.3. Способы выпекания бисквитного теста.	1.	Работа с технологической картой Способы выпекания полуфабрикатов из бисквитного теста.	2
	2.	Ассортимент изделий из бисквитного теста, температура для выпекания бисквитных изделий, способы определения готовности готового бисквита.	
Тема 3.4. Ассортимент бисквитных пирожных.	1.	Работа с технологической картой для пирожных из готового бисквита, крем входящий в состав пирожного, способы оформления.	2
	2.	Последовательность операций, после выпекания бисквитного полуфабриката, оформление и отделка пирожных, соблюдение техники безопасности. Взвешивание готового изделия.	
	Практические занятия:		6
	№6	Смазка листов для укладки бисквитного полуфабриката, выпечка, при соблюдении температурного режима, охлаждение, нарезка бисквита на пирожные, взвешивание, отделка кремом и оформление.	
Тема 3.5. Ассортимент изделий. Способы выпекания пряничного теста.	1.	Технология выпекания изделий из пряничного теста.	4
	2.	Ассортимент пряников, с добавками, посыпками.	
	3.	Работа с технологической картой для изделий из пряничного теста, выбор температурного режима.	
	4.	Последовательность операций, для выпекания крупных пряничных изделий из безопарного теста, соблюдение техники безопасности.	

	Практические занятия:		6
	№7	Смазка листов для укладки полуфабрикатов, выпекание пряничного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых изделий, охлаждение. Оформление пряничного домика.	
Тема 3.6. Способы выпечки кексов и мафинов.	1.	Выпечка полуфабрикатов для кексов, по технологическим картам, отделка, оформление. Взвешивание готового изделия.	2
	2.	Выпечка и оформление кондитерских изделий, мафины. Взвешивание готового изделия.	
	Практические занятия:		6
	№8	Смазка форм для кексов, укладки полуфабрикатов, выпекание мучных изделий из сдобного безопарного теста, при соблюдении температурного режима, смазка готовых изделий, охлаждение. Взвешивание готового изделия.	
Тема 3.7. Выпекание полуфабрикатов из слоеного теста для приготовления и оформления пирожных.	1.	Выпечка полуфабриката пирожного «Слойка» с кремом, оформление, подача.	4
	2.	Выпечка полуфабриката пирожного «Слойка» с яблочной начинкой, оформление.	
	3.	Выпечка полуфабриката пирожного «Трубочки», оформление, упаковка.	
	4.	Выпечка полуфабриката пирожного «Муфточки», с белковым кремом, оформление	
	Практические занятия:		6
	№9	Смазка листов и форм для укладки слоеного полуфабриката, выпечка, при соблюдении температурного режима, охлаждение, нарезка, взвешивание, отделка кремом и оформление пирожных.	
Тема 3.8. Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления пирожных.	1.	Выпечка полуфабриката для пирожного «Ноктюрн», оформление и подача.	2
	2.	Выпечка полуфабриката пирожного «Корзиночка» с белковым кремом, оформление.	
	10	Практические занятия: Технология приготовления пирожного, выпекание при соблюдении температурного режима, охлаждение, приготовление крема, оформление и подача.	6
Тема 3.9.	1.	Выпечка полуфабриката пирожного «Кольцо заварное», оформление, упаковка.	2

Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления пирожных.	2.	Выпечка полуфабриката пирожного «Буше», оформление и подача.	
	11.	Практические занятия: Технология приготовления пирожного, выпекание при соблюдении температурного режима, охлаждение , приготовление крема, оформление и подача.	6
Тема 4.0. Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления тортов.	1.	Выпечка полуфабриката для песочного торта «Ландыш», оформление, упаковка.	2
	2.	Выпечка полуфабриката для песочного торта «Московский», приготовление крема, подготовка фруктовой начинки, помады, цукаты, оформление, взвешивание, подача.	
Тема 4.1. Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления тортов.	1.	Выпечка полуфабриката для торта «Ярославна» оформление подача.	2
	2.	Выпечка полуфабриката для торта «Березка», оформление подача.	
	12	Практические занятия: Технология приготовления полуфабрикатов, выпекание при соблюдении температурного режима, охлаждение , приготовление крема, оформление и подача.	6
Тема 4.2. Выпекание полуфабрикатов для приготовления и оформления тортов.	1.	Выпечка полуфабриката для торта «Сказка», отделка и оформление торта.	4
	2.	Выпечка полуфабриката для торта «Марика», отделка и оформление торта.	
	3.	Выпечка полуфабриката для торта «Трюфель», отделка и оформление торта.	
	4.	Выпечка полуфабриката для торта «Кармен», отделка и оформление торта.	
	13	Практические занятия: Технология приготовления полуфабрикатов, выпекание при соблюдении температурного режима, охлаждение , приготовление крема, оформление и подача.	6
Тема 4.3. Выпекание полуфабрикатов восточных кондитерских изделий.	1.	Выпечка полуфабриката для восточного кондитерского изделия «Пахлава сдобная».	2
	2.	Приготовление начинки для восточного кондитерского изделия «Пахлава сдобная».	
	14.	Практические занятия: Технология приготовления полуфабрикатов, выпекание при соблюдении температурного режима, охлаждение , приготовление начинки, оформление и подача.	6

Тема 4.4. Выпекание полуфабрикатов восточных кондитерских изделий.	1.	Выпечка полуфабриката для восточного кондитерского изделия «Шакер – лукум»	2
	2.	Выпечка полуфабриката для восточного кондитерского изделия «Курабье кабардинское».	
	15.	Практические занятия: Технология приготовления полуфабрикатов, выпекание при соблюдении температурного режима, охлаждение , приготовление крема, оформление и подача.	
Итого			84
Учебная практика УП.02.01 Виды работ: 1.Приготовление мучных кондитерских изделий.			240
Учебная практика УП.02.02 Виды работ: 1.Выпекание и отделка поверхности хлебобулочных и кондитерских изделий.			180
Производственная практика ПП.02 Виды работ: Приготовление и отделка мучных кондитерских изделий			180 150

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинетов:

- технология изготовления хлебобулочных изделий из сдобного теста;
- технология приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологического оборудования кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

- учебная пекарня

Оборудование учебных кабинетов «Специальных дисциплин»:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов, методических рекомендаций и разработок;
- макеты изготовленные обучающимися;
- типовые стенды, плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийная установка;
- экран;
- комплект видеофильмов.

Оборудование мастерской.

Пекарной:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- набор инструментов
- приспособления для изготовления кондитерских изделий;
- средства индивидуальной и коллективной защиты;
- инвентарь для приготовления теста и полуфабрикатов;
- набор плакатов;
- техническая документация на различные виды работы;
- журнал инструктажа по безопасным условиям труда при выполнении

пекарных работ.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.ЗВЕРЕВА Л.Ф. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: Легкая и пища.
3. ПАЩУК З.Н. «Хлеб и хлебобулочные изделия» Методические указания по выполнению практических работ для студентов по специальности.
Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы Сан ПиН 2.3.4.545-96 –М :Госкомсанэпиднадзор России, 1996г.
2. ЦЫГАНОВА Т.Б. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: ПрофОбрИздат, 2001г.
вая промышленность. 1983г
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия- М: Гос НИИХП, 1998г.
6. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий- М Пищепромиздат, 1997г.
7. Хлеб Технические условия –М :ИПК Издательство стандартов, 2000
8. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий- М :Прейскурантиздат. 1989г.
9. ГОСТы на сырье
- 10.Правила организации и ведения технологического процесса.

Дополнительные источники:

- Л.С.Кузнецова «Технология приготовления изделий»,2005 г. Москва Просвещение.
- В.М. Хроменков « Оборудование хлебопекарного производства»,2005 г. Москва просвещение.
- В.М. Храменков «Технология хлебопекарного производства»,2007 г. Москва «АКАДЕМИЯ».
- В.М. Хроменков «Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик». Издательство « ГИОРД»
- Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Интернет – ресурс:

<https://www.kulina.ru/articles/81802/>

<http://rutxt.ru/hleb>

<https://yandex.ru/images/search?>

<http://f-journal.ru/datskie-apelsinovyie-slojiki/>

<http://povar.ru/list/kruassany/#close>

<http://pohlava.ru/desert/page/2/>

<https://gid.turtella.ru/Turkey/tips/1572871>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием освоения междисциплинарного курса является изучение дисциплин общеобразовательного цикла: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Основы информационной культуры», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Психология общения и культура речи», «Биология».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Пекарь»: наличие средне-профессионального профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

1. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **Мастер производственного обучения;**

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной профессиональной подготовки в соответствии с физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;
- организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;
- разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и закрепления содержания учебных дисциплин и выработки профессиональных навыков;
- коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;
- содействие трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ.

2. . Преподаватели

Функции:

- ведение профориентационной работы с абитуриентами из числа лиц с ОВЗ;
- обеспечение качественной теоретической и практической подготовки в соответствии с рабочей программой, физиологическими и психологическими особенностями здоровья лиц с ОВЗ;
- осуществление контроля за деятельностью лиц с ОВЗ во время образовательной деятельности;

-организационно-педагогическое сопровождение образовательной деятельности, групповая и индивидуальная работа с обучающимися из числа лиц с ОВЗ в образовательном процессе и процессе социализации;

-индивидуальные консультации и занятия с обучающимися, организованные для оказания помощи в освоении учебного материала, объяснения и подкрепления содержания учебной дисциплины и выработки навыков;

- коррекция нарушений развития и социальной адаптации на основе специальных педагогических подходов;

- разработка и внедрение методов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**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
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями кондитера.	-умеет и знает способы подготовки рабочего места и сырья для работы с полуфабрикатами в соответствии с инструкциями кондитера.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка. Органолептическая оценка полуфабрикатов Зачеты по учебной и производственной практике.
ПК 1.2. Подготавливать рабочее место кондитера, использовать оборудование и инвентарь по назначению.	-подготавливает рабочее место кондитера, использует оборудование и инвентарь по назначению.	
ПК1.3. Осуществлять подготовку кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии в инструкциями и регламентами.	-подготавливает сырье и исходные материалы в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.4. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	-умеет подготовить и знает, как использовать отделочные полуфабрикаты для изготовления мучных кондитерских изделий.	Текущий контроль в форме: Органолептическая оценка полуфабрикатов Наблюдение, объяснение, подсказка.
ПК 1.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	-имеет творческие навыки в оформлении кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
		Зачеты по учебной и

кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		производственной практике
ПК 1.6. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	-соблюдает требования к сырью при производстве кондитерских изделий.	
ПК 1.7. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий.	-осуществляет технологический контроль процесс при изготовлении кондитерских изделий.	
ПК 1.8. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	-осуществляет технологический контроль при процессе и приготовлении кондитерских изделий.	Текущий контроль в форме: Наблюдение, объяснение, подсказка. Органолептическая оценка полуфабрикатов
ПК 1.9. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	-контролирует и обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования.	Оценка преподавателя. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения
ПК 1.10. Контролировать и регулировать режим выпечки кондитерских изделий.	-контролирует и регулирует режим выпечки мучных кондитерских изделий.	образовательной программы при выполнении работ различных этапов учебной и
ПК 2.1. Отделять поверхность готовых кондитерских изделий.	-умело пользуется инструментом для отделки готовых полуфабрикатов.	производственной практики.
ПК 2.2. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий.	-контролирует и регулирует режим приготовления мучных кондитерских изделий.	Зачеты по учебной и производственной практике
ПК 2.3. Производить отработку готовой продукции.	-умеет провести отработку готовой продукции.	Экспертная оценка экспертная оценка работодателя.

ПК 2.4. Производить упаковку и маркировку мучных кондитерских изделий.	-производит упаковку и маркировку готовых мучных кондитерских изделий.	
ПК 2.5. Укладывать изделия в контейнеры и лотки.	-умело пользуется инструментом для укладки готовых изделий в контейнеры и лотки.	Текущий контроль в форме: Органолептическая оценка упаковки полуфабрикатов.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-Явно выраженный интерес к профессии; -демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	-Обоснованный выбор форм контроля и качества выполнения своей работы; -положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -оценка результатов работы	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.

ответственность за результаты своей работы.		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-Умение пользоваться основной и дополнительной литературой; - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; -владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; -используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; -самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	-Оперативность, точность и широта подготовки и организации технологических процессов с использованием общего и специализированного программного обеспечения.	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-Взаимодействие с обучающимися, и преподавателями, мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; -эффективное, бесконфликтное взаимодействие в учебном коллективе и бригаде; -соблюдение этических норм общения при взаимодействии с учащимися, преподавателями,	Наблюдение и оценка участия в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии, достижение высоких результатов, стабильность результатов, участие в профессиональных конкурсах, портфолио достижений.

	мастерами и руководителями практики; -соблюдение принципов профессиональной этики.	
--	---	--