

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПМ.08 ОСВОЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

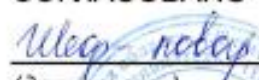
Разработчик: Шевелев М.В., преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.

Председатель ПЦК

 Л.В.Тихонова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО


(должность)


(организация/предприятие)


Ресторан «Космос»

30 мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ.08 Освоение работ по профессии 16472 Пекарь является вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Пекарь 16472 и соответствующие ему профессиональные компетенции (ОК, ПК):

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 8</i>	<i>Выполнения работ по профессии 16472 Пекарь</i>
<i>ПК 8.1</i>	<i>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря для хлебобулочной продукции изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</i>
<i>ПК 8.2</i>	<i>Организовывать подготовку сырья, материалов для приготовления хлебобулочной продукции соответствии с инструкциями и регламентами</i>
<i>ПК 8.3</i>	<i>Осуществлять замес, формовку, выпечку, презентацию хлебобулочных изделий</i>

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">– подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;– поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;– проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;– упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;– разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции;
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> – контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции; – замешивание и формовка теста вручную, замешивание и формовка теста на специальном оборудовании; – выпечка несдобных, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий; – презентация и продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции; – обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции; – производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах; - оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; – замешивать тесто вручную и работать на тестомесе; – применять различные способы замесов; – определять дефекты теста; – оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; – соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе; – технологии выпечки несдобных, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; – творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; – соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; – составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; – составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; – применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию – <i>выпекать ржано-пшеничные хлеба на закваске (ws);</i> – <i>изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (ws);</i> – <i>презентовать свои хлебобулочные изделия (ws);</i> – <i>декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (ws);</i> – <i>производить слоеные изделия нужного веса и размера (ws);</i> – <i>изготавливать закваски и заварки (ws);</i> – <i>использовать красители при работе с композициями для арт-класса (ws);</i> - <i>окрашивать композиции для арт-класса разнообразные техники, в том числе аэрографию</i>
знать	<ul style="list-style-type: none"> – федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; – рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; – требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, – назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;

	<ul style="list-style-type: none"> –федеральное и региональное законодательство российской федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; – требования к качеству, срокам, условиям хранения; – технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; – применять приемы смешанной закваски; – применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; – специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; – способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
--	--

1.2.3. Личностные результаты, формируемые в процессе освоения учебной дисциплины

Код ЛР	Дескрипторы
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 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
ЛР 17	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда

ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЛР 20	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде
ЛР 21	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
ЛР 22	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
ЛР 23	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
ЛР 24	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
ЛР 25	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
ЛР 26	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 154 часов;

Из них на освоение МДК – 76 часов;

на практики: учебную – 36 часов;

производственную - 36 часов;

1.4. Форма промежуточной аттестации:

экзамен квалификационный - 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики			
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная		
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8		9
ПК 8.1. - ПК 8.3 ОК 01 - 07, ОК 09 -10	Освоение работ по профессии 16472 Пекарь	76	74	58	-			2	
ПК 8.1. - ПК 8.3 ОК 01 - 07, ОК 09 -10	Учебная практика, часов	36				36			
ПК 8.1. - ПК 8.3 ОК 01 - 07, ОК 09 -10	Производственная	36					36		
	Экзамен квалификационный	6						6	
	Всего:	154	76	58	-	36	36	8	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.08 выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК. 08.01 Освоение работ по профессии 16472 Пекарь		76
Тема 1.1. Технологическое оснащение и инвентарь для производства хлеба	Содержание учебного материала	2
	Виды технологического оборудования и инвентаря для хлебопекарен	
	Правила эксплуатации	
	Техника безопасного использования	
	Назначение технологического инвентаря	
	Тематика практических занятий	2
	Практическое занятие № 1. Составить схему организации рабочего места пекаря	
Тема 1.2. Санитарно-гигиенические правила хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Требования предъявляемые к демонстрационному экзамену в соответствии со стандартами ворлдскиллс.	
	Санитарно-гигиенические требования к упаковке и транспортировке хлеба и хлебобулочных изделий сложного ассортимента	
	Санитарно-гигиенические требования хранения хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	
Тема 1.3. Характеристика сырья используемого для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2
	Классификация основного и дополнительного сырья в производстве хлеба и хлебобулочных изделий	
	Подготовка основного сырья к производству хлеба и хлебобулочных изделий	
	Подготовка дополнительного сырья к производству хлеба и хлебобулочных изделий	
	Способы минимизации потерь в процессе подготовки	
	Сроки и условия хранения сырья	
Тема 1.4. Виды и технологии изготовления дрожжевого теста	Содержание учебного материала	2
	Способы замеса теста	
	Правила введение полуфабрикатов	
	Стадии замеса	
	Подготовка, брожение, формовка и нанесение рисунка	
	Тематика практических занятий	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Практическое занятие № 2. Разработка таблицы «Температурный режим и процессы протекающие с хлебом при выпекании» Практическое занятие № 3. Разработка трафаретов (геометрии, цветочных композиций) Практическое занятие № 4. Составление технологических карт в соответствии с заданием.	6
Тема 1.5. Виды и технологии изготовления бездрожжевого теста	Содержание учебного материала Ассортимент выпечных бездрожжевых полуфабрикатов Технологии изготовления пресного сдобного теста, заварного, песочного, бисквитного Способы выпечки Оформления и подачи Тематика практических занятий Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач.	2
Тема 1.6. Ассортимент изделий из дрожжевого теста	Содержание учебного материала Ассортимент изделий и технология изготовления продукции из опарного дрожжевого теста Ассортимент изделий и технология изготовления продукции из безопарного теста Ассортимент изделий и технология изготовления продукции из слоеного дрожжевого теста Тематика лабораторных занятий Лабораторное занятие № 1 Изготовление пшеничного и ржано-пшеничного хлеба Лабораторное занятие № 2 Изготовление хлеба с различными добавками Лабораторное занятие № 3 Изготовление изделий из слоеного дрожжевого теста Лабораторное занятие № 4 Изготовление багетов и чиобат Лабораторное занятие № 5 Изготовление халла различной сложности Лабораторное занятие № 6 Изготовление мелкоштучной выпечки Лабораторное занятие № 7 Изготовление изделий национальных кухонь	2
Тема 1.7. Технологии изготовления и оформления праздничного хлеба	Содержание учебного материала Ассортимент тестовых полуфабрикатов Методы комбинирования теста Правила подбора начинок Методы и способы оформления Требования к качеству готовой продукции	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов
1	2	3
	Варианты упаковки и сроки хранения	
	Тематика лабораторных занятий	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление праздничного хлеба	6
Тема 1.8. Ассортимент изделий из пресного теста	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент и технология приготовления изделий из заварного теста	
	Ассортимент и технология приготовления изделий из песочного теста	
	Ассортимент и технология приготовления изделий из пресного сдобного теста	
	Ассортимент и технология приготовления изделий из бисквитного теста	
Промежуточная аттестация		2
Учебная практика		36
Виды работ		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
Производственная практика		36
Виды работ		
1. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов
1	2	3
	<p>2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>3. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>4. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>5. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>6. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
Экзамен квалификационный		6
Всего		190

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Аппарат для темперирования шоколада

барная станция для порционирования соусов

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

венчик

весы настольные электронные

газовая горелка (для карамелизации)

гастроёмкости из нержавеющей стали

гранитор

гриль саламандр

гриль сковорода

диспансер для подогрева тарелок

конвекционная печь

корзина для мусора

кофемашина с капучинатором

кофемолка

кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)

лампа для карамели

лопатки (металлические, силиконовые)

льдогенератор

машина для вакуумной упаковки

машина посудомоечная

мерный стакан

микроволновая печь

миксер для коктейлей

миски нержавеющей сталь

моечная ванна двухсекционная

мясорубка

набор выемок (различной формы)

набор инструментов для карвинга

набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л

набор ножей "поварская тройка»

набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая

набор сотейников 0.6л, 0.8л

насадки для кондитерских мешков

нитраттестер

овоскоп

овощерезка

охлаждаемый прилавок-витрина

пароконвектомат

планетарный миксер
 плита wok
 плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося
 подставка для разделочных досок
 половник
 привод универсальный с механизмами для нарезки
 протирания
 взбивания
 процессор кухонный
 расстоечный шкаф
 сито
 сифон
 сковорода
 слайсер
 соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
 стеллаж передвижной
 стол производственный с моечной ванной
 стол с охлаждаемой поверхностью
 стол холодильный с охлаждаемой горкой
 тестораскаточная машина
 фризёр
 фритюрница
 ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
 шенуа
 шипцы кулинарные для пасты
 шипцы кулинарные универсальные
 шкаф морозильный
 шкаф холодильный
 шкаф шоковой заморозки
 шумовка
 электроблинница
 электрогриль (жарочная поверхность)
 электромармит
 электромармиты

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 230 с.,

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL : www.academia-moscow.ru
2. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL : www.jur-jur.ru/
3. Еда [Электронный ресурс] - URL : www.eda-server.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>ПК 8.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, инвентаря для хлебобулочной продукции изделий в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 8.2Организовывать подготовку сырья, материалов для приготовления хлебобулочной продукции соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 8.3Осуществлять замес, формовку, выпечку, презентацию хлебобулочных изделий</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования). 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических, лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий;

	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по 	

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

