

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов - 204

Составитель:

Ефремова Ольга Алексеевна, преподаватель высшей квалификационной категории,
Боровкова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения первой
квалификационной категории

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности

организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2 Требования к знаниям, умениям, практическому опыту

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 450 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 102 часов;
 производственной практики – 144 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	Раздел 1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	62	44	20	-	18	-	-	-
ПК 4.4	Раздел 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	70	45	20	-	25	-	-	-
ПК 4.3	Раздел 3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	124	82	30	-	42	-	-	-
ПК 4.2	Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	50	33	12	-	17	-	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	144							144
	Всего:	450	204	82	-	102	-	-	144

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1 Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			62	
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			*	
Тема 1.1 Характеристика и подготовка сырья, используемого в процессе приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание		8	
	1.	Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека.	1	2
	2.	Ассортимент хлеба и простых хлебобулочных изделий.	1	2
	3.	Характеристика основного сырья.	1	2
	4.	Характеристика дополнительного сырья.	1	2
	Практические занятия		4	
	1.	Определение органолептического качества основного и дополнительного сырья для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
Тема 1.2 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание		36	
	1.	Понятие о технологическом процессе, рецептуре	1	2
	2.	Замес, классификация, технологическое значение	1	2
	3.	Созревание теста, процессы, технологическое значение. Обминки	2	2
	4.	Разделка дрожжевого теста, назначение операций	1	2
	5.	Выпечка изделий, процессы	1	2
	6.	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста	1	2

	7.	Технология приготовления дрожжевого опарного теста	2	2
	8.	Дрожжевое слоеное тесто	2	2
	9.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий (плетенки, халы, крендели)	1	2
	10	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий (мелкоштучная сдоба)	2	2
	11	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий (слоеные изделия)	2	2
	12	Технологический процесс разделки, формования и выпечки праздничного хлеба, способы отделки	2	2
	13	Пекарская скульптура	2	
	Практические занятия		16	
	1.	Расчет рецептур для приготовления изделий из безопарного и опарного дрожжевого теста.	1	
	2.	Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, их безопасное использование.	1	
	3.	Определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	4.	Приготовление безопарного дрожжевого теста, сложных хлебобулочных изделий.	2	
	5.	Приготовление опарного дрожжевого теста, сложных хлебобулочных изделий.	4	
	6.	Приготовление праздничного хлеба.	4	
	7.	Определение качества готовых изделий из дрожжевого теста органолептически.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			18	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 1. Рефераты по темам: «Основное сырье хлебопекарного производства», «Дополнительное сырье хлебопекарного производства», «Новые виды сырья хлебопекарного производства», "Пекарская скульптура". Доклад по теме: «Результаты исследования ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий в г. Норильске». Изготовление муляжей хлебобулочных изделий, наглядных пособий "Виды основного и				

дополнительного сырья", слайд-альбомы "Ассортимент праздничного хлеба". Примерная тематика домашних заданий: Самостоятельное изучение ассортимента основного и вспомогательного сырья, требования к его качеству. Самостоятельное изучение ассортимента праздничного хлеба. Самостоятельное изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий Самостоятельное изучение температурных режимов выпечки, процессов, происходящих при выпечке изделий из дрожжевого теста. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Составление схем технологического процесса приготовления теста, хлеба, хлебобулочных изделий. Составление технологических карт приготовления праздничного хлеба, сложных хлебобулочных изделий. Решения задач на определение количества сырья, выхода изделий, массы заготовки			
Раздел ПМ 2 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении		70	
Тема 2.1 Характеристика и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание	32	
	1. Технологический процесс приготовления масляных кремов.	2	2
	Технология приготовления белковых, заварных кремов.	2	2
	Технология приготовления сметанных кремов, из сливок	2	2
	2. Технологический процесс приготовления сложных сахаристых отделочных полуфабрикатов.	2	2
	3. Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов из шоколада.	2	2
	4. Технологический процесс приготовления посыпок для отделки сложных кондитерских изделий.	2	2

	5.	Технологический процесс приготовления и использование современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства - гелей, сухих смесей для кремов, масс для обтяжки тортов, лепных масс из марципана, мастики, различных фигурок и посыпок	2	2
	Практические занятия		11	
	1.	Определение органолептически качества основного и дополнительного сырья для сложных отделочных полуфабрикатов.	1	
	2.	Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, их безопасное использование.	1	
	3.	Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	1	
	4.	Приготовление помады основной, шоколадной, молочной.	1	
	5.	Приготовление масляных, белковых кремов, производных.	1	
	6.	Приготовление желе многослойного, мозаичного, мраморного.	1	
	7.	Приготовление глазурей для глазирования и украшения изделий.	1	
	8.	Приготовление карамели ливной, атласной. пластичной.	1	
	9.	Приготовление мастики сахарной, молочной.	1	
	10.	Приготовление кувертюра (шоколадной глазури).	1	
	11.	Приготовление посыпок, марципана.	1	
Тема 2.2 Приготовление украшений из сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание		13	
	1.	Технологический процесс приготовления украшений из кремов.	1	2
	2.	Технологический процесс приготовления украшений из сложных сахаристых отделочных полуфабрикатов.	1	2
	3.	Технологический процесс приготовления сложных украшений из шоколада.	1	2
	4.	Технологический процесс приготовления украшений из посыпок для отделки сложных кондитерских изделий.	1	2
	Практические занятия		9	
	1.	Приготовление украшений из кремов.	2	

	2.	Приготовление украшений из мастики, карамели, шоколада.	2	
	3.	Приготовление украшений из желе, глазури, помады.	2	
	4.	Приготовление украшений из посыпок, марципана.	3	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			25	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 2. Рефераты по темам: «Классификация сложных отделочных полуфабрикатов», «Современные тенденции в оформлении тортов и пирожных», «Новые виды отделочных полуфабрикатов», «Условия и способы хранения сложных отделочных полуфабрикатов».				
Примерная тематика домашних заданий Самостоятельное изучение классификации кремов Самостоятельное изучение ассортимента заменителей высококалорийного сырья при приготовлении низкокалорийных изделий. Определение показателей качества сложных отделочных полуфабрикатов из сахара, шоколада, орехов. Составление технологических схем приготовления различных кремов Оформление технологических карт по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Заполнение таблиц сводных рецептов сложных мучных кондитерских изделий Изучение методических рекомендаций по выполнению практических работ Проработка конспектов, учебной и дополнительной литературы				
Раздел ПМ 3			124	
Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий				
Тема 3.1 Технологический процесс приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий	Содержание		82	
	1.	Классификация мелкоштучных кондитерских изделий, их характеристика.	3	2
	2.	Технологический процесс приготовления бисквитного теста, мелкоштучных кондитерских изделий из него.	6	2
	3.	Технологический процесс приготовления песочного теста, мелкоштучных кондитерских изделий из него.	6	2
	4.	Технологический процесс приготовления заварного теста, мелкоштучных кондитерских изделий из него.	5	2
	5.	Технологический процесс приготовления воздушного	6	2

		теста, мелкоштучных кондитерских изделий из него.		
6.		Технологический процесс приготовления слоеного теста, мелкоштучных кондитерских изделий из него.	5	2
7.		Технологический процесс приготовления миндального теста, мелкоштучных кондитерских изделий из него.	5	2
8.		Технологический процесс приготовления крошкового теста, мелкоштучных кондитерских изделий из него.	5	2
9.		Технологический процесс приготовления десертных мелкоштучных кондитерских изделий.	5	2
10.		Технология приготовления десертных комбинированных мелкоштучных кондитерских изделий.	3	2
11.		Технология приготовления сбивных десертных мелкоштучных кондитерских изделий.	3	2
Практические занятия			30	
1.		Определение органолептически качества основного и дополнительного сырья для мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
2.		Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, их безопасное использование для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	1	
3.		Расчет сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
4.		Приготовление бисквитных пирожных нарезных с кремом.	2	
5.		Приготовление бисквитных пирожных с фруктами и желе.	2	
6.		Приготовление бисквитных пирожных рулетики.	2	
7.		Приготовление бисквитных пирожных буше.	2	
8.		Приготовление песочных пирожных нарезных с кремом.	2	
9.		Приготовление песочных пирожных корзиночка.	2	
10.		Приготовление заварных пирожных с кремом, помадой.	2	
11.		Приготовление воздушных пирожных с кремом, желе, шоколадом.	2	
12.		Приготовление слоеных пирожных с кремом.	2	
13.		Приготовление крошковых пирожных.	2	
14.		Приготовление пирожных из сбивных масс.	2	

	15.	Приготовление комбинированных пирожных	3	
Тема 3.2 Требования к качеству мелкоштучных мучных кондитерских изделий, их хранения, реализации	Содержание		4	
	1.	Требования к качеству мелкоштучных кондитерских изделий.	1	2
	2.	Упаковка мелкоштучных кондитерских изделий.	1	2
	3.	Правила хранения мелкоштучных кондитерских изделий.	1	2
	4.	Сроки хранения и реализация мелкоштучных кондитерских изделий.	1	2
	Практические занятия		-	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.			42	
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка компьютерной презентации по результатам освоение ПМ 3 Рефераты по темам: «Классификация пирожных». «Приготовление пирожных пониженной калорийности», «Современные тенденции в оформлении пирожных», «Новые виды отделочных полуфабрикатов», «Условия и способы хранения готовых пирожных». Доклад по теме «Изучение ассортимента пирожных, выпускаемых кондитерскими предприятиями города»</p> <p>Примерная тематика домашних заданий Самостоятельное изучение классификации мелкоштучных кондитерских изделий. Самостоятельное изучение ассортимента отечественных пирожных из бисквитного полуфабриката Самостоятельное изучение ассортимента отечественных пирожных из песочного полуфабриката. Самостоятельное изучение ассортимента отечественных пирожных из слоеного полуфабриката. Самостоятельное изучение ассортимента фруктовых и легких обезжиренных пирожных Самостоятельное изучение ассортимента крошковых и десертных пирожных Самостоятельное изучение ассортимента заменителей высококалорийного сырья при приготовлении низкокалорийных изделий. Самостоятельное изучение условий и сроков хранения мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Оформление технологических карт по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Заполнение таблиц сводных рецептов мелкоштучных кондитерских изделий Изучение методических рекомендаций по выполнению практических работ</p>				

Проработка конспектов, учебной и дополнительной литературы . Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 3.			
Раздел ПМ 4 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		50	
Тема 4.1 Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	19	
	1. Классификация и характеристика сложных мучных кондитерских изделий	1	2
	2. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов	2	2
	3. Технологический процесс приготовления песочных, слоеных тортов	2	2
	4. Технологический процесс приготовления воздушных, воздушно-ореховых тортов	1	2
	5. Требования к качеству, условия хранения и реализации сложных мучных кондитерских изделий	1	2
	Практические занятия	12	
	1. Приготовление бисквитных тортов	2	
	2. Приготовление песочных тортов	2	
	3. Приготовление слоеных тортов	3	
	4. Приготовление комбинированных тортов	3	
	5. Бракераж сложных мучных кондитерских изделий, маркировка	2	
Тема 4.2 Приготовление праздничных тортов	Содержание	13	
	1. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	1	2
	Практические занятия	12	
	1. Приготовление новогодних тортов.	3	
	2. Приготовление детских тортов.	3	
	3. Приготовление свадебных тортов.	3	
	4. Приготовление юбилейных тортов.	3	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.	17	
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 3 Рефераты по темам: «Классификация тортов». «Приготовление тортов пониженной калорийности», «Современные тенденции в оформлении тортов», «Условия и способы хранения готовых тортов». Доклад по теме «Изучение ассортимента тортов, выпускаемых кондитерскими предприятиями города»</p> <p>Примерная тематика домашних заданий Самостоятельное изучение классификации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Самостоятельное изучение ассортимента тортов из бисквитного полуфабриката зарубежного производства. Самостоятельное изучение ассортимента отечественных тортов из песочного полуфабриката. Самостоятельное изучение ассортимента отечественных и зарубежных тортов из слоеного полуфабриката. Самостоятельное изучение ассортимента фруктовых и легких обезжиренных тортов. Самостоятельное изучение ассортимента йогуртовых и жележных тортов. Самостоятельное изучение ассортимента заменителей высококалорийного сырья при приготовлении низкокалорийных изделий. Самостоятельное изучение условий и сроков хранения сложных мучных кондитерских изделий. Оформление технологических карт по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Заполнение таблиц сводных рецептов сложных мучных кондитерских изделий Изучение методических рекомендаций по выполнению практических работ Проработка конспектов, учебной и дополнительной литературы . Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 3.</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) итоговая по модулю Виды работ: Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, определение соответствия сырья технологическим требованиям Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, приготовления сложных хлебобулочных,</p>	144	

мучных кондитерских изделий Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовлении полуфабрикатов и изделий Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов и изделий Подготовка основного и дополнительного сырья к производству Ведение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Ведение технологического процесса приготовления праздничного хлеба и сложных хлебобулочных изделий с улучшителями теста, повышенной биологической и пищевой ценности Ведение технологического процесса приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов Ведение технологического процесса приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий с использованием современных полуфабрикатов для выпечки Ведение технологического процесса изготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов Ведение технологического процесса изготовления и использования современных отделочных полуфабрикатов отечественного и импортного производства Выполнение операций технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества мелкоштучных кондитерских изделий Участие в проведении бракеража готовых мелкоштучных кондитерских изделий Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических тортов Ведение технологического процесса приготовления и оформления классических пирожных Ведение технологического процесса приготовления и оформления легких и обезжиренных пирожных и тортов Ведение технологического процесса приготовления и оформления фирменных пирожных и тортов Проведение бракеража готовых изделий		
Дифференцированный зачет.....1		
Всего.....450		

Тематический план самостоятельной внеаудиторной работы по профессиональному модулю «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Наименование разделов и тем	Вид СВР	Цели СВР	Содержание работы	Объем часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел ПМ 1 Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения раздела ПМ 1.	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и усвоенных умений	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	3	Защита презентации и	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка доклада «Результаты исследования ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий в городе Норильске»	Развитие исследовательских умений	1.Изучить ассортимент изделий, представленных в предприятиях торговли города Норильска 2.Изложить материал в письменной форме	3	Устный опрос	1.Умение использовать теоретические знания при выполнении задания 2.Полнота и уровень изложения материала
	Подготовка реферата по теме «Дополнительное сырье хлебопекарного производства»	Развитие познавательных способностей обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	3	Устный опрос	1.Полнота и уровень изложения материала 2.Грамотность написания
	Подготовка реферата по теме «Новые виды сырья хлебопекарного производства», "Пекарская скульптура".	Развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	3	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Умение выделять главное
	Изготовление муляжей хлебобулочных изделий, наглядных пособий "Виды основного и дополнительного сырья"	Приобретение навыков решения практических задач в профессиональной деятельности	1.Ответить на контрольные вопросы 2.Сделать выводы, исходя из целей занятия	3	Защита отчетов	1.Полный объем выполненной работы 2.Уровень усвоенных теоретических знаний 3.Обоснованность выводов

	Создание слайд-альбома "Ассортимент праздничного хлеба".	Развитие творческих способностей, познавательной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	3	Демонстрация	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
Раздел ПМ 2 Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения раздела ПМ 2.	Систематизация и закрепление теоретических знаний и освоенных умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации и	1. Полнота и логичность изложение материала. 2. Грамотность и эстетичность оформления
	Подготовка рефератов по темам: «Классификация сложных отделочных полуфабрикатов», «Современные тенденции в оформлении тортов и пирожных», «Новые виды отделочных полуфабрикатов», «Условия и способы хранения сложных отделочных полуфабрикатов».	Развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	19	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания
Раздел ПМ 3 Приготовление мелкоштучных кондитерских	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 3.	Систематизация и закрепление теоретических знаний и практических умений	1.Осуществить сбор и переработку информации по теме 2.Оформить презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентации и	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность и эстетичность оформления

х изделий	Подготовка реферата по теме «Современные тенденции в оформлении пирожных»	Развитие познавательных способностей обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники 2.Написать реферат	6	Защита реферата	1.Умение выделить главное в объеме информации по теме 2.Полнота раскрытия темы 3.Грамотность написания
	Написание реферата по теме ««Классификация пирожных». «Приготовление пирожных пониженной калорийности», «Условия и способы хранения готовых пирожных».	Углубление теоретических знаний	1.Изучить рекомендуемые источники 2.Написать реферат	18	Защита реферата	1.Полнота объема представленной информации 2.Наличие рекомендаций по практическому применению новых отделочных полуфабрикатов
	Подготовка доклада по теме «Ассортимент пирожных, выпускаемых кондитерскими предприятиями города Норильска»	Развитие исследовательских умений, самостоятельности мышления	1.Провести исследование ассортимента тортов и пирожных местных товаропроизводителей, реализуемых в предприятиях торговли 2.Провести анализ ассортимента с учетом имеющейся классификации, сделать выводы	12	Устный опрос	1.Полнота охвата товаропроизводителей при изучении данного ассортимента в городе 2.Логичность и грамотность изложения информации 3.Четкость и обоснованность сделанных выводов
Раздел ПМ 4 Приготовление сложных кондитерских изделий и	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 4.	Систематизация и закрепление теоретических знаний и практических умений	1.Осуществить сбор и переработку информации по теме 2.Оформить презентацию в программе PowerPoint	3	Защита презентации и	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность и эстетичность оформления

праздничны х тортов	Подготовка реферата по теме «Современные тенденции в оформлении тортов», «Условия и способы хранения готовых тортов».	Развитие познавательных способностей обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники 2.Написать реферат	5	Защита реферата	1.Умение выделить главное в объеме информации по теме 2.Полнота раскрытия темы 3.Грамотность написания
	Написание реферата по теме ««Классификация тортов». «Приготовление тортов пониженной калорийности», «Условия и способы хранения готовых пирожных».	Углубление теоретических знаний	1.Изучить рекомендуемые источники 2.Написать реферат	4	Защита реферата	1.Полнота объема представленной информации 2.Наличие рекомендаций по практическому применению новых отделочных полуфабрикатов
	Доклад по теме «Изучение ассортимента тортов, выпускаемых кондитерскими предприятиями города»	Развитие исследовательских умений, самостоятельности мышления	1.Провести исследование ассортимента тортов и пирожных местных товаропроизводителей, реализуемых в предприятиях торговли 2.Провести анализ ассортимента с учетом имеющейся классификации, сделать выводы	3	Устный опрос	1.Полнота охвата товаропроизводителей при изучении данного ассортимента в городе 2.Логичность и грамотность изложения информации 3.Четкость и обоснованность сделанных выводов

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально - техническое обеспечение

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебных кабинетов: технологии кондитерского производства; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- 16 комплектов мебели для обучающихся,
- шкафы, стеллажи, классная доска,
- магнитная доска;

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиа-проектор,
- экран,
- компакт--диски с видеоматериалами по темам модуля.

Оборудование учебного кулинарного, кондитерского цеха:

- стол преподавателя,
- мультимедиа-проектор,
- экран;
- рабочие столы для обучающихся,
- моечная ванна,
- весы настольные,
- холодильные шкафы,
- расстойный шкаф,
- взбивальная машина,
- тестомесильная машина,
- 4 электроплиты четырех-конфорочные,
- миксеры,
- блендер,
- мясорубка,
- овощерезка,
- посуда,
- разделочные доски,
- инструменты,
- инвентарь и приспособления.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

- 1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
- 2 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
- 3 Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПРОФИКС, 2006.
- 4 Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. - СПб.: ПРОФИКС, 2006.
- 5 ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения».
- 6 ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция,

реализуемая населению. Общие технические условия».

7 ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для сред. проф. образования. - М.: "Академия", 2016. - 448 с.

2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для сред. проф. образования. - М.: Мастерство, 2015. - 320 с.

3. Андросов В.П. и др.. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч. 1: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2016. – 208 с.

4. Андросов В.П. и др.. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч. 2: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2017. – 192 с.

5. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образов. М: «Академия», 2018. – 260 с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образов. -М: «Академия», 2011. – 304 с.

2. Мархель П.С. и др. Производство пирожных и тортов. – М.: «Пищевая промышленность», 1975. – 317 с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: «Академия», 2010. – 256 с.

4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: «Форум»: ИНФРА-М, 2007. – 176 с.

5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образов. - М.: «Академия», 2011. – 112 с.

6. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2011. – 313 с.

Журналы:

1. «Кондитерское производство»

2. «Питание и общество»

3. «Гастроном»

Интернет ресурсы:

Кулинарный портал. Режим доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru> ., <http://vkus.by>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает производственную практику, которая проводится на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Учебная практика проводится рассредоточенно в течение 3 и 4 семестров, чередуясь с теоретическими занятиями (один день в неделю). Производственная практика проводится концентрированно в течение 5 и 6 семестров.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.02. "Физиология питания", ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов и сырья». Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.08. "Охрана труда", ОП.09.«Безопасность жизнедеятельности», ОП.06.

«Правовые основы профессиональной деятельности», ОП.В. 11. «Основы композиции, специальное рисование и лепка», ОП.В. 10. "Организация обслуживания"

Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Коэффициент практикоориентированности образовательного процесса при освоении данного профессионального модуля составляет 72 %.

В модуль включено дополнительное количество учебных часов за счет часов вариативной части циклов ОПОП, позволяющее обучающимся получить углубленные знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изучить современные технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, применяемые на предприятиях в городе Норильске.

При реализации компетентностного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к сложным хлебобулочным изделиям;</p> <p>Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба видам хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления;</p> <p>Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта производственного инвентаря и оборудования при выполнении работ;</p> <p>Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Точность соблюдения инструкции при проведении санитарной обработки оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами;</p> <p>Точность выполнения расчетов сырья и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-справочной документацией;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил личной гигиены;</p> <p>Соответствие проведения оценки</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов</p>

	<p>качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба правилам проведения бракеража;</p> <p>Соответствие оформления, сервировки готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба правилам отпуска;</p> <p>Соответствие организации хранения готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям СанПиН</p>	<p>квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики</p>
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к сложным мучным кондитерским изделиям и праздничным тортам;</p> <p>Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных мучных</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p>

	<p>кондитерских изделий и праздничных тортов видам изделий, технологии приготовления; Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта оборудования и инвентаря при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Точность соблюдения инструкций при санитарной обработке оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами; Точность выполнения расчетов сырья и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-справочной документацией;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил личной гигиены; Соответствие проведения оценки качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов правилам проведения бракеража; Соответствие сервировки и оформления изделий правилам отпуска готовой кондитерской продукции;</p> <p>Соответствие организации хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов требованиям СанПиН</p>	<p>экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p>
--	--	---

		<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики. Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики.</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность результатов определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к мелкоштучным кондитерским изделиям;</p> <p>Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий видам изделий, технологии приготовления; Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта оборудования и инвентаря при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Соответствие проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами требованиям инструкции;</p> <p>Точность выполнения расчетов сырья и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка</p>

	<p>справочной документацией;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий требованиям технологических инструкций; санитарных норм и правил личной гигиены;</p> <p>Точность оценки качества мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с правилами проведения бракеража;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления изделий правилам отпуска готовой кондитерской продукции;</p> <p>Соответствие организации хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий требованиям СанПиН</p>	<p>результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p>
--	--	--

<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов; Обоснованность результатов определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к кондитерским изделиям; Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов видам полуфабрикатов, технологии приготовления и использования; Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта оборудования и инвентаря при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Соответствие проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами требованиям инструкции; Точность выполнения расчетов сырья и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-справочной документацией; Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил личной гигиены; Точность оценки качества простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с правилами проведения бракеража; Соответствие условий и сроков хранения готовых сложных</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики.</p>
--	---	---

	отделочных полуфабрикатов до использования требованиям санитарных правил и норм.	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики</p>
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Активность участия в конкурсах профессионального мастерства; Активность участия во внеклассных мероприятиях профессиональной направленности; Ответственность при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ; Активность в посещении кружков по профессии, дополнительных занятий	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзыв руководителя практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	Рациональность выбора средств и методов организации учебной деятельности; Эффективность методов и способов решения профессиональных задач; Самостоятельность в	экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практики,

и качество	познавательной деятельности исходя из цели и способов достижения результата, определенных руководителем;	экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность	Ответственность в соблюдении технологической дисциплины на всех этапах выполнения работ; Результативность решения индивидуальных практических задач в стандартных и нестандартных ситуациях; Самостоятельность в осуществлении контроля соблюдения технологических параметров приготовления пищи, контроля работы оборудования; Способность принимать решения, выявления недостатков и определению возможных причин их возникновения и устранения;	экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации для выполнения профессиональных задач;	Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, практических работ, защита рефератов, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Самостоятельность в подготовке компьютерных презентаций; Результативность поиска, обработки, хранения, представления информации, найденной посредством Интернет; Результативность освоения дисциплины Основы информатики и вычислительной техники;	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на квалификационном экзамене
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в	Экспертное наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения

	команде; Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения;	программы профессионального модуля, отзыв руководителя практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Способность брать на себя ответственность за результаты работы коллектива	экспертное наблюдение в период учебной и производственной практики; отзыв руководителя практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Самостоятельность в определении целей профессионального развития, осознанность необходимости личностного роста; стремление к самообразованию, в том числе в профессиональной сфере;	экспертное наблюдение в период учебной и производственной практики; отзыв руководителя практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Активность в выполнении работ в условиях частой смены технологий; Ответственность в соблюдении технологических параметров процесса во время работы; Способность к организации технологического процесса в соответствии с требованиями;	экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения практических работ, экспертное наблюдение в период учебной и производственной практики; отзыв руководителя практики
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Активность участия в мероприятиях военно-патриотической направленности; Активность участия в спортивных соревнованиях, посещения спортивных секций; Результативность освоения дисциплин Основы безопасности жизнедеятельности, Физкультура, Безопасность жизнедеятельности; Исполнительность в выполнении заданий во время учебных сборов	Отзывы руководителей по безопасности жизнедеятельности, физической культуре, руководителей спортивных секций; отзыв руководителя учебно-полевых сборов