

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Динской механико-технологический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

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 с использованием 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;
- основные 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 к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных 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 – 596 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 416 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 280 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 136 часов;
 учебной практики – 144 часа,
 производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 и 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 коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	156	86	42	40	30	36
ПК 4.2.	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	204	100	48	50	60	
ПК 4.3.	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	141	69	39	30	42	
ПК 4.4.	Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	53	25	9	16	12	
	Производственная практика (преддипломная)	24					24
	Всего:	620	280	138	136	144	60

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)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 01.1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>	126		
	1	Ассортимент, пищевая ценность, значение хлебобулочных изделий	1	1
	2	Требования к качеству сложных хлебобулочных изделий	1	1
	3	Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий	1	1
	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий	1	1
	5	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления праздничного хлеба	1	1
	6	Характеристика основного и дополнительного сырья	1	1
	7	Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья	1	1
	8	Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов	1	1
	9	Просеивательные машины: устройство, принцип действия	1	1
	10	Тестомесильные и тестораскаточные машины	1	1
11	Взбивальные машины: устройство, назначение	1	1	

12	Безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных хлебобулочных изделий	1	1
13	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления дрожжевого сдобного теста	1	1
14	Методы приготовления дрожжевого сдобного теста: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки	1	1
15	Методы приготовления сдобного теста: обминка, разделка теста, формовка изделий	1	1
16	Оформление изделий из дрожжевого сдобного теста, расстойка	1	1
17	Режимы выпекания изделий из дрожжевого сдобного теста	1	1
18	Отделка готовых изделий из дрожжевого сдобного теста	1	1
19	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд	1	1
20	Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий	1	1
21	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении дрожжевого слоеного теста	1	1
22	Методы приготовления дрожжевого слоеного теста: замешивание, прослаивание теста, разделка	1	1
23	Формовка и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста	1	1
24	Режимы выпекания изделий из дрожжевого слоеного теста	1	1
25	Отделка готовых изделий из дрожжевого слоеного теста	1	1
26	Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий	1	1
27	Органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных изделий	1	1
28	Процессы происходящие при замесе дрожжевого сдобного теста	1	1
29	Процессы происходящие при выпекании изделий из дрожжевого сдобного	1	1

	теста		
30	Способы формовки сдобных хлебобулочных изделий, сдобы обыкновенной, слоеных плетенок	1	1
31	Способы формовки ватрушек, кренделей, праздничной булки	1	1
32	Технология приготовления и способы формовки кулебяк и расстегаев из дрожжевого сдобного теста	1	1
33	Технология приготовления и способы формовки пирогов из дрожжевого сдобного теста	1	1
34	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных сложных хлебобулочных изделий	1	1
35	Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений для сложных хлебобулочных изделий	1	1
36	Технологический процесс приготовления праздничного хлеба, способы формовки	1	1
37	Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба.	1	1
38	Отделочные полуфабрикаты и украшения для праздничного хлеба.	1	1
39	Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений для праздничного хлеба.	1	1
40	Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1	1
41	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1	1
42	Контроль качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба	1	1
43	Технология выпекания хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1	1
44	Правила бракеража хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1	1
Практические занятия			
45	Практическое занятие № 1: Органолептическая оценка годности основного сырья для приготовления	1	2

	сдобных хлебобулочных изделий		
46	Практическое занятие №2: Органолептическая оценка дополнительного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1	2
47	Практическое занятие № 3: Определение качества клейковины и влажности муки	1	2
48	Практическое занятие № 4:Определение соотношения муки и воды для замешивания теста	1	2
49	Практическое занятие №5:Расчет количества муки с влажностью 12,5 % для приготовления сложных хлебобулочных изделий	1	2
50	Практическое занятие №6: Расчет количества муки с влажностью 14,5 % для приготовления сложных изделий	1	2
51	Практическое занятие №7: Расчет количества муки с влажностью 16,5 % для приготовления сложных хлебобулочных изделий	1	2
52	Практическое занятие №8: Составление технологических карт на приготовление ватрушки	1	2
53	Практическое занятие №9:Составление технологических карт на приготовление сдобы выборгской	1	2
54	Практическое занятие №10: Составление технологических карт на приготовление кренделя сдобного	1	2
55	Практическое занятие №11: Расчет количества сырья для приготовления 10 кг булочки домашней	1	2
56	Практическое занятие №12: Расчет количества сырья для приготовления 15 шт кулебяк	1	2
57	Практическое занятие №13: Расчет количества сырья для приготовления 200 шт. булочки школьной	1	2
58	Практическое занятие№14: Составление технологических карт на приготовление расстегаев	1	2
59	Практическое занятие№15: Составление технологических карт на	1	2

	приготовление пирога домашнего с маком		
60	Практическое занятие №16: Расчет количества сырья для приготовления 150 шт расстегаев закусочных	1	2
61	Практическое занятие №17: Расчет количества сырья для приготовления 5 кг пирога «Лакомка»	1	2
62	Практическое занятие №18: Составление технологических карт на приготовление кулича пасхального	1	2
63	Практическое занятие №19: Составление технологических карт на приготовление кекса майского	1	2
64	Практическое занятие №20: Расчет сырья для приготовления 10 кг каравая	1	2
65	Практическое занятие №21: Расчет количества сырья для приготовления 25 шт плетенки из дрожжевого теста	1	2
66	Практическое занятие №22: Расчет количества сырья для приготовления 50 шт детской фигурной сдобы	1	2
67	Практическое занятие №23: Составление технологических карт на приготовление ромовой бабы	1	2
68	Практическое занятие №24: Составление технологических карт на приготовление пшеничного хлеба	1	2
69	Практическое занятие №25: Составление технологических карт на приготовление смешанного хлеба с пряностями	1	2
70	Практическое занятие №26: Расчет упека и припека при выпечке 100 штук ватрушек	1	2
71	Практическое занятие №27: Расчет упека праздничного хлеба.	1	2
72	Практическое занятие №28: Расчет припека 100 штук пирожков печеных	1	2
73	Практическое занятие №29: Расчет припека 100 штук булки московской.	1	2
74	Практическое занятие №30: Расчет упека кулича пасхального	1	2
75	Практическое занятие №31: Решение задач на взаимозаменяемость яиц	1	2
76	Практическое занятие №32: Решение задач на взаимозаменяемость дрожжей	1	2

77	Практическое занятие №33: Решение задач на взаимозаменяемость молока цельного	1	2
78	Практическое занятие №34: Решение задач на взаимозаменяемость маргарина	1	2
79	Практическое занятие №35: Решение задач на взаимозаменяемость творога жирного	1	2
80	Практическое занятие №36: Решение задач на расчет сопутствующего сырья для приготовления кекса «Майского»	1	2
81	Практическое занятие №37: Решение задач на расчет сопутствующего сырья для приготовления кекса «Кондитерского»	1	2
82	Практическое занятие №38: Решение задач на расчет сопутствующего сырья для приготовления плюшек с сахаром	1	2
83	Практическое занятие №39: Решение задач на расчет сопутствующего сырья для приготовления ватрушек	1	2
84	Практическое занятие №40: Решение задач на расчет сопутствующего сырья для приготовления кулебяк	1	2
85	Практическое занятие №41: Решение задач на расчет сопутствующего сырья для приготовления курника	1	2
86	Практическое занятие №42: Решение задач на расчет сопутствующего сырья для приготовления ромовой бабы	1	2
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>			
87	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	10	3
88	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	10	3
89	Составление тестов по теме	10	3
90	Составление рефератов	10	3

Тема 01.2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание учебного материала		150	
	1	Ассортимент кондитерских изделий	1	1
	2	Пищевая ценность, требования к качеству кондитерских изделий	1	1
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	1	1
	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления праздничных тортов	1	1
	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	1	1
	6	Правила безопасного использования технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	1	1
	7	Классификация бездрожжевого теста: блинное, сдобное пресное. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1	1
	8	Классификация бездрожжевого теста: слоеное пресное. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1	1
	9	Классификация бездрожжевого теста: песочное. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1	1
	10	Классификация бездрожжевого теста: бисквитное. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1	1
	11	Классификация бездрожжевого теста: заварное. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1	1
	12	Технология приготовления воздушного теста и изделий из него	1	1
	13	Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1	1
	14	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	1	1
	15	Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1	1
16	Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Контроль качества и безопасности бисквитного	1	1	

	полуфабриката.		
17	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении бисквита	1	1
18	Песочный полуфабрикат. Ассортимент. Технологический процесс приготовления.	1	1
19	Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1	1
20	Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Контроль качества и безопасности песочного полуфабриката.	1	1
21	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Оформление и подача	1	1
22	Технология приготовления заварного теста и изделий из него	1	1
23	Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья.	1	1
24	Контроль качества и безопасности заварного полуфабриката.	1	1
25	Оформление и подача изделий из заварного полуфабриката	1	1
26	Слоеный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката.	1	1
27	Технологический процесс приготовления слоеного полуфабриката. Контроль качества и безопасности	1	1
28	Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья при приготовлении слоеного полуфабриката	1	1
29	Техника и варианты оформления сложных кондитерских изделий из слоеного полуфабриката	1	1
30	Технология приготовления изделий из нескольких видов теста	1	1
31	Правила бракеража сложных кондитерских изделий. Сроки и требования к безопасности хранения	1	1
32	Бисквитные торты. Ассортимент. Характеристика основных	1	1

	полуфабрикатов		
33	Технология приготовления бисквитных тортов: выпечка п/ф, пропитка, склеивание пластов	1	1
34	Технология оформления бисквитных тортов: отделка боковых сторон и поверхности	1	1
35	Способы отделки и варианты оформления праздничных бисквитных тортов	1	1
36	Песочные торты. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов	1	1
37	Технология приготовления песочных тортов: выпечка п/ф, пропитка, склеивание пластов	1	1
38	Технология оформления песочных тортов: отделка боковых сторон и поверхности	1	1
39	Способы отделки и варианты оформления праздничных песочных тортов	1	1
40	Технология приготовления и оформления воздушных тортов. Ассортимент.	1	1
41	Технология приготовления и оформления заварных тортов.	1	1
42	Способы отделки и варианты оформления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов.	1	1
43	Технология приготовления и оформления тортов из нескольких видов полуфабрикатов: выпечка п/ф, пропитка, склеивание пластов	1	1
44	Комбинированные торты. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов	1	1
45	Правила бракеража, упаковки и транспортировки тортов и пирожных	1	1
46	Легкие обезжиренные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов	1	1
47	Легкие обезжиренные торты: товароведческая характеристика.	1	1
48	Технология приготовления тортов с применением фруктовых пюре	1	1
49	Новые технологии в приготовлении диетических кондитерских изделий	1	1
50	Технология приготовления тортов с применением овощных пюре. Правила и сроки хранения	1	1

51	Технология приготовления тортов с применением сухих смесей. Правила и сроки хранения	1	1
52	Санитарные требования к реализации, хранению и транспортировке тортов	1	1
Практические занятия			
53	Практическое занятие №43: Составление плана организации работы мучного цеха	1	2
54	Практическое занятие №44: Подбор оборудования и инвентаря для приготовления теста	1	2
55	Практическое занятие №45: Составление схемы товароведческой характеристики сырья для приготовления кондитерских изделий	1	2
56	Практическое занятие №46: Составление технологических карт воздушного теста и изделий из него	1	2
57	Практическое занятие №47: Составление технологических карт бисквитного теста и изделий из него	1	2
58	Практическое занятие №48: Составление технологических карт песочного теста и изделий из него	1	2
59	Практическое занятие №49: Составление технологических карт заварного теста и изделий из него	1	2
60	Практическое занятие №50: Составление технологических карт слоеного теста и изделий из него	1	2
61	Практическое занятие №51: Расчет массы сырья для выпеченных бисквитных полуфабрикатов.	1	2
62	Практическое занятие №52: Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении бисквитных тортов	1	2
63	Практическое занятие №53: Расчет нормы закладки сырья для 3 кг торта «Сказка»	1	2
64	Практическое занятие №54: Расчет нормы закладки сырья для 2 кг торта «Кофейный» и выхода готового изделия	1	2

65	Практическое занятие №55: Расчет нормы закладки сырья для 5 кг торта «Грюфель»	1	2
66	Практическое занятие №56: Расчет нормы закладки сырья для 3 кг торта «Абрикотин»	1	2
67	Практическое занятие №57: Расчет нормы закладки сырья и выхода готового торта «Ленинградский»	1	2
68	Практическое занятие №58: Расчет нормы закладки сырья для 5 кг торта «Песочно-кремовый»	1	2
69	Практическое занятие №59: Расчет нормы закладки сырья и выхода готового торта «Пешт»	1	2
70	Практическое занятие №60: Расчет нормы закладки сырья для 4 кг торта «Птичье молоко»	1	2
71	Практическое занятие №61: Расчет нормы закладки сырья для 5 кг торта «Прага»	1	2
72	Практическое занятие №62: Расчет нормы закладки сырья и выхода готового торта «Бисквитно-фруктовый»	1	2
73	Практическое занятие №63: Расчет нормы закладки сырья для 4 кг торта «Свадебный»	1	2
74	Практическое занятие №64: Расчет нормы закладки сырья для 3 кг торта «Березка»	1	2
75	Практическое занятие №65: Расчет нормы закладки сырья и выхода готового торта заварного «Фруктовый»	1	2
76	Практическое занятие №66: Расчет нормы закладки сырья и выхода готового торта «Полет»	1	2
77	Практическое занятие №67: Расчет нормы закладки сырья для 3 кг торта «Киевский»	1	2
78	Практическое занятие №68: Расчет нормы закладки сырья для 4 кг торта «Паутинка»	1	2

79	Практическое занятие№69: Расчет нормы закладки сырья и выхода готового торта «Ярославна»	1	2
80	Практическое занятие№70: Расчет нормы закладки сырья и выхода готового торта «Эстерхази»	1	2
81	Практическое занятие№71: Расчет стоимости торта «Сказка»	1	2
82	Практическое занятие№72: Расчет стоимости торта «Грюфель»	1	2
83	Практическое занятие№73: Расчет стоимости 10 кг торта «Российский»	1	2
84	Практическое занятие№74: Расчет стоимости 3 кг торта «Черный лес»	1	2
85	Практическое занятие№75: Расчет стоимости 4 кг торта «Саше»	1	2
86	Практическое занятие№76: Расчет стоимости 6 кг торта «Ежевичный»	1	2
87	Практическое занятие№77: Расчет стоимости торта «Творожный»	1	2
88	Практическое занятие№78: Расчет стоимости 4 кг торта «Гауда»	1	2
89	Практическое занятие№79: Расчет стоимости торта «Ивушка»	1	2
90	Практическое занятие№80: Расчет стоимости торта «Птичье молоко»	1	2
91	Практическое занятие№81: Расчет стоимости 3кг торта «Принц-регент»	1	2
92	Практическое занятие№82: Расчет стоимости чизкейка «Нью-Йорк»	1	2
93	Практическое занятие№83: Расчет стоимости торта «Свабиан»	1	2
94	Практическое занятие№84: Расчет стоимости торта заварного «Фруктовый»	1	2
95	Практическое занятие№85: Расчет стоимости торта «Киевский»	1	2
96	Практическое занятие№86: Расчет стоимости 3 кг торта «Крещатик»	1	2
97	Практическое занятие№87: Расчет стоимости 5 кг торта «Полено»	1	2
98	Практическое занятие№88: Расчет стоимости торта бисквитно-воздушного	1	2
99	Практическое занятие№89: Составление вариантов оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами	1	2
100	Практическое занятие№90: Подбор оформления для тематических праздничных тортов	1	2
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>			
101	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы	15	3

		электронных ресурсов		
	102	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	15	3
	103	Составление тестов по теме	10	3
	104	Составление рефератов	10	3
Тема 01.3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>		99	
	1	Ассортимент печенья, пищевая ценность, требования к качеству	1	1
	2	Ассортимент пряников, коврижек пищевая ценность, требования к качеству	1	1
	3	Методы приготовления печенья: смешивание, взбивание, выпекание	1	1
	4	Методы приготовления сложных видов печенья: замешивание, заваривание, замораживание	1	1
	5	Основные критерии оценки качества теста для мелкоштучных кондитерских изделий	1	1
	6	Варианты комбинаций различных способов приготовления печенья	1	1
	7	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий	1	1
	8	Правила бракеража, упаковки, требования к безопасности хранения печенья	1	1
	9	Технология приготовления сырцовых пряников и коврижек	1	1
	10	Правила тиражирования и глазирования пряников	1	1
	11	Технология приготовления пряников и коврижек заварным способом	1	1
	12	Правила бракеража, упаковки, хранения пряников	1	1
	13	Оформление и подача в виде десерта пряников и коврижек	1	1
	14	Бисквитные пирожные. Ассортимент. Технологический процесс приготовления	1	1
	15	Технологический процесс приготовления песочных пирожных	1	1
	16	Технологический процесс приготовления слоеных пирожных. Контроль качества	1	1
17	Технологический процесс приготовления заварных пирожных. Способы отделки	1	1	

18	Технология приготовления воздушных пирожных. Контроль качества	1	1
19	Технология приготовления миндальных пирожных. Варианты оформления	1	1
20	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления пирожных	1	1
21	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов для пирожных	1	1
22	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий	1	1
23	Техника и варианты оформления пирожных сложными отделочными полуфабрикатами	1	1
24	Крошковые пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья	1	1
25	Технологический процесс приготовления крошковых пирожных	1	1
26	Десертные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья	1	1
27	Способы отделки и варианты оформления десертных пирожных	1	1
28	Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных	1	1
29	Хранение и транспортировка мелкоштучных кондитерских изделий	1	1
30	Санитарные требования к реализации мелкоштучных кондитерских изделий	1	1
Практические занятия			
31	Практическое занятие № 91: Составление технологических карт на различные виды печенья	1	2
32	Практическое занятие №92: Расчет норм закладки продуктов для приготовления песочного печенья	1	2
33	Практическое занятие № 93:Составление технологических карт на сырцовые пряники	1	2
34	Практическое занятие № 94: Расчет норм закладки продуктов для приготовления сырцовых пряников	1	2

35	Практическое занятие №95: Составление технологических карт на приготовление пряников заварным способом	1	2
36	Практическое занятие №96: Расчет норм закладки продуктов для приготовления коврижек заварным способом	1	2
37	Практическое занятие №97: Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов для бисквитных пирожных	1	2
38	Практическое занятие №98: Расчет количества сырья и выхода готовых выпеченных полуфабрикатов для бисквитных пирожных	1	2
39	Практическое занятие №99: Расчет количества сырья для приготовления песочных пирожных	1	2
40	Практическое занятие №100: Расчет выхода готовых песочных пирожных	1	2
41	Практическое занятие №101: Расчет количества сырья для приготовления слоеных пирожных	1	2
42	Практическое занятие №102: Расчет выхода готовых выпеченных слоеных полуфабрикатов	1	2
43	Практическое занятие №103: Расчет количества сырья для приготовления заварных пирожных	1	2
44	Практическое занятие №104: Расчет количества сырья для приготовления воздушных пирожных	1	2
45	Практическое занятие №105: Расчет выхода готовых выпеченных воздушных полуфабрикатов	1	2
46	Практическое занятие №106: Расчет количества сырья для приготовления миндальных пирожных	1	2
47	Практическое занятие №107: Расчет стоимости 2 кг песочного печенья	1	2
48	Практическое занятие №108: Расчет стоимости 3 кг сырцовых пряников	1	2
49	Практическое занятие №109: Расчет стоимости 1 кг печенья из бисквитного теста	1	2
50	Практическое занятие №110: Расчет стоимости 2 кг пирожных из бисквитного теста	1	2

51	Практическое занятие№111:Расчет стоимости 3 кг пирожных из песочного теста	1	2
52	Практическое занятие№112:Расчет стоимости 2 кг заварных пирожных	1	2
53	Практическое занятие№113:Расчет стоимости 3 кг слоеных пирожных	1	2
54	Практическое занятие№114:Расчет стоимости 1 кг воздушных пирожных	1	2
55	Практическое занятие№115:Расчет стоимости 2 кг десертных пирожных	1	2
56	Практическое занятие№116:Расчет стоимости 1 кг десертных пирожных	1	2
57	Практическое занятие№117: Расчет рабочей рецептуры и стоимости 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного теста	1	2
58	Практическое занятие№118: Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста.	1	2
59	Практическое занятие№119: Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из заварного теста	1	2
60	Практическое занятие№120: Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из слоеного теста	1	2
61	Практическое занятие№121: Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из миндального теста	1	2
62	Практическое занятие№122:Расчет стоимости 30 шт. пирожных бисквитных со сливочным кремом	1	2
63	Практическое занятие№123: Расчет стоимости 20 шт. пирожных «Корзиночка» с желе и фруктами	1	2
64	Практическое занятие№124: Расчет стоимости 30 шт. пирожных «Трубочка» с кремом	1	2
65	Практическое занятие№125: Расчет стоимости 30 шт. пирожных «Эклер»	1	2
66	Практическое занятие№126: Расчет стоимости 50 шт. пирожных «Воздушное» с кремом	1	2
67	Практическое занятие№127: Расчет стоимости 50 шт. пирожных «Танечка»	1	2

	68	Практическое занятие №128: Составление заказа-заявки для кондитерского цеха	1	2
	69	Практическое занятие №129: Составление сводной ведомости на мелкоштучные кондитерские изделия	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся			
	70	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	10	3
	71	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	8	3
	72	Составление тестов по теме	5	3
	73	Составление рефератов	7	3
Тема 01.4. Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		41	
	1	Отделочные полуфабрикаты: ассортимент и товароведческая характеристика. Правила использования и обработки инвентаря и оборудования.	1	1
	2	Сиропы. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления сиропов.	1	1
	3	Помада и оформление из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления помады.	1	1
	4	Глазурь и оформление из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления глазури.	1	1
	5	Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления глазури	1	1
	6	Посыпки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления посыпок.	1	1
	7	Технология приготовления посыпок: крошковые, шоколадные, ореховые, глазурные.	1	1
	8	Правила работы с отделочными полуфабрикатами. Условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов.	1	1
	9	Желе и оформление из него. Ассортимент. Правила выбора сырья для	1	1

	приготовления желе.		
10	Технологический процесс приготовления желе. Контроль качества и безопасности желе.	1	1
11	Карамель и украшения из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления карамели.	1	1
12	Технологический процесс приготовления карамели	1	1
13	Кремы масляные и оформление из них. Ассортимент.	1	1
14	Технология приготовления масляных кремов	1	1
15	Технология приготовления белковых кремов	1	1
16	Дифференцированный зачет	1	1
Практические занятия			
17	Практическое занятие №130: Составление схемы характеристики и применения отделочных полуфабрикатов.	1	2
18	Практическое занятие №131: Составление и расчет технологических карт для приготовления сиропов, помады, мастики.	1	2
19	Практическое занятие №132: Составление и расчет технологических карт для приготовления масляных кремов.	1	2
20	Практическое занятие №133: Составление и расчет технологических карт для приготовления заварных кремов.	1	2
21	Практическое занятие №134: Составление и расчет технологических карт для приготовления белковых кремов.	1	2
22	Практическое занятие №135: Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов	1	2
23	Практическое занятие №136: Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов	1	2
24	Практическое занятие №137: Расчет количества сырья и выхода готовых выпеченных полуфабрикатов	1	2
25	Практическое занятие №138: Органолептическая оценка качества отделочных и выпеченных полуфабрикатов для приготовления сложных	1	2

	кондитерских изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся		
26	Систематическое изучение основной и дополнительной, периодической печатной литературы по профессии, в том числе с использованием базы электронных ресурсов	6	3
27	Подготовка тематических подборок по изучаемой теме	5	3
28	Составление тестов по теме	3	3
29	Составление рефератов	2	3
	Всего	416	
Учебная практика			
№ п/п	Наименование работ	Количество часов	
1	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	6	
2	Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.	6	
3	Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.	6	
4	Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба	6	
5	Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков	6	
6	Отработка приемов приготовления и оформления печенья. Контроль качества и безопасности печенья.	6	

7	Отработка приемов приготовления и оформления пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности пряников, коврижек.	6	
8	Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	6	
9	Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных .Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных	6	
10	Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных тортов с масляным кремом.	6	
11	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	6	
12	Приготовление и оформление бисквитных рулетов	6	
13	Отработка приемов приготовления и оформления десертных пирожных	6	
14	Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных пирожных и тортов.	6	
15	Отработка приемов приготовления и оформления сложных слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных слоёных пирожных и тортов.	6	
16	Отработка приемов приготовления и оформления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных	6	
17	Отработка приемов приготовления и оформления крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности крошковых пирожных.	6	
18	Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушных пирожных и тортов.	6	
19	Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушно-ореховых пирожных и тортов.	6	
20	Отработка приемов приготовления и оформления сложных миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, миндальных пирожных и тортов.	6	
21	Отработка приемов приготовления и оформления сложных вафельных тортов. Контроль качества и безопасности сложных вафельных тортов.	6	
22	Приготовление и оформление диетических пирожных и тортов	6	
23	Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	6	

24	Дифференцированный зачет	6	
		Всего	144
Производственная практика			
№ п/п	Наименование работ	Количество часов	
1	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	6	
2	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	6	
3	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
4	Оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
5	Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
6	Дифференцированный зачет	6	
		Всего	36
Производственная практика (преддипломная)			
№ п/п	Наименование работ	Количество часов	
1	Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6	
2	Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	6	
3	Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	6	
4	Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	6	
		Всего	24

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3- продуктивный (планирование).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены» и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- электронные образовательные ресурсы;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, муляжи блюд.

Технические средства обучения:

компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- производственные столы;
- моечные ванны;
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;
- духовой шкаф;
- электрические плиты ;
- холодильный шкаф
- взбивальная машина.
- тестомесильная машина

Инвентарь и посуда: разделочные доски, кухонные ножи, ножи поварской тройки, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы, кондитерские мешки с комплектом кондитерских насадок, формы и выемки для формовки изделий, скалки, венчики, кисточки для смазки изделий.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ Н.Г. Бутейкис -М.: ИЦ «Академия»,2016.- 304 с.

2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для СПО. -М., Академия, 2017.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.1 (8-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.2 (8-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.3 (8-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
6. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.4 (8-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
7. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2017

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретическое обучение, практические занятия для закрепления теоретического материала и формирования у учащихся необходимых профессиональных умений и навыков, проводят в кабинетах, которые обеспечены необходимыми учебными пособиями, муляжами продуктов, оборудованием, инвентарём. В учебных кабинетах организовывается самостоятельная работа учащихся по разработанным индивидуальным заданиям. Учащиеся направляются на производственную практику только после изучения ими профессионального модуля и усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля; опыт работы и стажировка 1 раз в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля; опыт работы и стажировка 1 раз в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда.

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>- подготавливание сырья к приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с поставленными задачами; -выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации -рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - правильное формование изделий, соблюдение температурных режимов выпекания; -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции.</p>	<p>Входной контроль-письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - Тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет-письменный опрос</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>- выполнение подготовки и обработки сырья к технологическому процессу приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации -рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - правильное оформление, сочетание ингредиентов, соблюдение эстетических и вкусовых качеств отделочных полуфабрикатов; -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции.</p>	<p>Входной контроль-письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - Тестирование</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет - письменный опрос</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и</p>	<p>-выполнение подготовки и обработки сырья к технологическому процессу приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	<p>Входной контроль-письменный опрос</p>

<p>проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации; - правильное выполнение подбора сырья и его обработки для проведения технологического процесса -рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - правильное формование изделий, соблюдение температурных режимов выпекания; -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции.</p>	<p>Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа Рубежный контроль - Тестирование Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет - письменный опрос</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>- выполнение подготовки и обработки сырья к технологическому процессу приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -выполнение последовательности реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации -рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - правильное оформление, сочетание ингредиентов, соблюдение эстетических и вкусовых качеств отделочных полуфабрикатов; -проведение контроля качества и безопасности продуктов и готовой продукции. -соблюдение санитарных требований при приготовлении и хранении отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Входной контроль- письменный опрос Текущий контроль - устный опрос, письменный опрос, практические работы, самостоятельная работа Рубежный контроль - Тестирование Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет - письменный опрос</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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Экспертное наблюдение за творческой деятельностью обучающихся. Оценка докладов и рефератов. Отзывы руководителей.</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Организация собственной деятельности, умение организовать рабочее место, произвести расчеты и замеры количества необходимых продуктов, умение работать с технологической документацией.</p>	<p>Оценка представленных изделий или продуктов. Оценка устных ответов и тестовых заданий. Оценка за решение задач.</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>Анализ рабочей ситуации, умение составлять сводную ведомость расхода продуктов, произвести расчет необходимого запаса продуктов. Производить бракераж готовых изделий, адекватно оценивать свою работу, отвечать за результаты. Умение быстро реагировать и устранять недочеты при приготовлении полуфабрикатов</p>	<p>Экспертное наблюдение за умением учащегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Умение работать с литературой, Интернет-ресурсами; производить сбор, сортировку и анализ информации; умение прислушиваться к чужому мнению, обмениваться информацией.</p>	<p>Оценка докладов и рефератов, конспектов, выполненных по теме. Оценка правильности сбора и использования информации. Обмен информационными файлами.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Умение применять собранную информацию и обмениваться ей; составлять презентации с помощью Интернет-ресурсов. Проявлять заинтересованность при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.</p>	<p>Оценка презентаций по теме с использованием интернет ресурсов. Наблюдение за поведением обучающихся при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентом. Проявлять доброжелательность, взаимопомощь, тактичность. Адекватное восприятие критики; умение гасить конфликты.</p>	<p>Оценка работы в команде, соблюдения взаимопомощи, доброжелательности, вежливости, профессиональной этики. Отзывы руководителей и работодателей.</p>

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Уметь организовать работу бригады, распределять обязанности и виды деятельности в команде; Выполнять расчеты норм выработки; знать способы поощрения подчиненных Соблюдать профессиональную этику. Проявлять лояльность, коммуникабельность.	Отзывы руководителей и работодателей. Оценка тестовых и контрольных заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Работать над самообразованием и личностным ростом. Умение ориентироваться в запросах рынка труда; овладение смежными профессиями; Целеустремленность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Умение адаптироваться в сложных жизненных ситуациях; Проявление моральной устойчивости; Умение принимать рискованные решения и быстро реагировать на них. Проявление гибкости в переобучении.	Экспертное наблюдение за умением учащегося организовать рабочее место. Оценка действий учащегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.