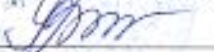


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о директора ГАПОУ

«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

 А.В.Черланов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УПР

ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по НМР

ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий.

ПП.04 Производственная практика

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения — очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

на базе основного общего
образования.

с. Ст. Дрожжаное, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Волкова Р.Ф. – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.
Протокол № 1 от «28» августа 2020г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02. 10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

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;

ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля составлена для очной формы обучения.

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

С целью освоения 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 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;

- 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 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;
- технологии 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 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 347 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 221 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 103 часов,

Производственная практика – 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и профессиональную 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 значимость
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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения
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 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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 1 – 4	Раздел 1. Организация производства	24	16	6	-	8	-	-	126	
	Производственная практика	126							-	
	Всего	393	178	92		89	-	-	126	

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 обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства			
МДК 04. 01. Технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	Содержание	6	1
	1 Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Организация кондитерского цеха на предприятии общественного питания. Стадии технологического процесса приготовления различных мучных кондитерских и мучных кулинарных изделий.		
	2 Оснащение рабочих мест для разделки теста. Характеристика основных помещений и цехов кондитерского производства. Основные рабочие места. Оснащение и организация рациональной работы кондитерского цеха. Основные виды производственного оборудования. Особенности ухода и эксплуатации. Основные виды производственного инвентаря, правила использования и ухода.	2	2
	3 Выпечка кондитерских изделий и приготовление отделочных полуфабрикатов. Температурные режимы выпечки кондитерских изделий. Процесс подготовки полуфабрикатов к выпечке. Особенности выпечки изделий из различного вида теста. Классификация отделочных полуфабрикатов Приготовление кремовых отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Приготовление сахарных отделочных материалов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Классификация отделочных полуфабрикатов.	2	2

	Практические занятия		4	
	Практическое занятие №1. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дрожжевого теста.		2	
	Практическое занятие №2. Органолептический способ проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		2	
	Содержание		2	
	4	Организации труда в кондитерском цехе Организация труда в цехе мучных изделий. Расчет численности работников Правовые основы охраны труда. Основы охраны труда и безопасности труда в кондитерском цехе.	2	
	Практические занятия		2	
	Практическое занятие №3. Сравнение методов приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста		2	
	Контрольные работы		2	
	Контрольная работа №1 Организация работы цеха мучных изделий		2	
	Самостоятельная работа		10	
	Внеаудиторная самостоятельная работа. Систематическое изучение учебной и специальной литературы. Подготовка презентаций на темы: Современные хлебобулочные изделия.		10	
	Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания		17	
	МДК 04. 01. Технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Тема 2.1 Виды технологического оборудования и производства и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	Содержание			2
	1	Просеиватели. Назначение. Виды просеивателей. Принцип действия. Определение производительности. Правила эксплуатации. Характеристика просеивателей зарубежного производства.	2	
	2	Тестомесильные и тестораскаточные машины. Назначение и принцип действия тестомесильных машин. Правила эксплуатации тестомесильных машин. Характеристика тестомесильных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестомесильными машинами. Назначение и принцип действия тестораскаточных машин. Правила эксплуатации тестораскаточных машин. Характеристика тестораскаточных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестораскаточными машинами.	2	2

Раздел 3. Технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 04.01. Технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 3.1 Характеристика основных продуктов и	3	Подбор и правила пользования тестомесильными и тестораскаточными машинами	2	2
	4	Тестоформирующее оборудование. Тестоделительные машины. Назначение и принцип действия тестоделительных машин. Правила эксплуатации тестоделительных машин. Характеристика тестоделительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоделительными машинами. Тестоокруглительные машины. Назначение и принцип действия тестоокруглительных машин. Правила эксплуатации тестоокруглительных машин. Характеристика тестоокруглительных машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе с тестоокруглительными машинами.	2	2
	5	Подбор и правила пользования тестоформирующими машинами	2	2
	6	Пицца – прессы. Назначение и принцип действия пицца-прессов. Правила эксплуатации пицца-прессов. Характеристика пицца-прессов зарубежного производства. Техника безопасности при работе с пицца-прессами.	2	2
	7	Отсадочные машины, дозаторы крема. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе. Машины для взбивания и перемешивания. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе.	2	2
	8	Тепловое оборудование кондитерского цеха и цеха мучных изделий. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Техника безопасности при работе	3	2
	Контрольные работы		2	
	Контрольная работа №2. Оборудование кондитерского цеха		2	
	Самостоятельная работа		10	
	Висауиторияная самостоятельная работа: . Доклад на тему: «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий»;		10	
Тема 3.1 Характеристика основных продуктов и	Содержание		4	1
	1 Подготовка основного сырья к производству мучных изделий. Краткая		1	

дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	характеристика сырья для приготовления мучных изделий, его виды, технологические свойства, органолептическая оценка качества, порядок и правила подготовки к производству, использование различных свойств муки при приготовлении. Требования к качеству основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. теста.. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий. Правила выбора основных продуктов для приготовления изделий		
	2 Характеристика вспомогательного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления изделий, требования к качеству. Правила выбора ингредиентов для приготовления изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3	2
Тема 3.2 Характеристика процесса замешивания теста, способы его разрыхления.	Содержание	6	
	1 Виды теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при замешивании теста. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности.	3	2
	2 Способы разрыхления теста. Характеристика основных способов разрыхления теста. Виды разрыхлителей, их использование для различных видов мучных изделий. Процессы, происходящие при разрыхлении теста.	3	2
Тема 3.3 Тепловая обработка мучных кондитерских изделий. Изготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Содержание	6	
	1 Процессы, происходящие при тепловой обработке кондитерских изделий. Температурные режимы тепловой обработки изделий. Химические, биохимические, микробиологические изменения тестовых заготовок в процессе выпечки. Расчет припека, упека, выхода выпеченных изделий.	3	2
	2 Характеристика отделочных полуфабрикатов для мучных изделий. Приготовление сиропов, помады, желе, масляных, белковых и заварных кремов, карамельной массы, украшений из шоколада, мастики, марципана; способы приготовления и отделки изделий. Техника и варианты отделки изделий	3	2
	Контрольные работы	2	
Тема 3.4 Технология	Контрольная работа №3. Подготовка сырья к производству кондитерских изделий	2	
	Содержание	10	

приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста	1	Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста. Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления (опарный, безопарный, ускоренный), их особенности и выбор способа. Сущность процессов, происходящих при замесе теста и его брожении, значение обминки теста. Влияние температуры теста на процесс брожения. спиртовое и молочно-кислое брожение, их значение.	1	1
	2	Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Методы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения. Требования к качеству готового теста. Разделка теста Цель и способы разделки. Расслойка теста Определение готовности теста для выпечки.	3	2
	3	Приготовление и рецептура дрожжевого безопарного теста. Особенности приготовления дрожжевого безопарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	3	2
	4	Приготовление и рецептура дрожжевого опарного теста. Особенности приготовления дрожжевого опарного теста, рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	3	2
	Практические занятия			
	Практическое занятие №4. Решение задач на определение массы нетто и брутто; норм взаимозаменяемости			
	Практическое занятие №5. Решение задач на определение выхода готовых изделий с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке			
	Лабораторные занятия			
	Лабораторное занятие №1. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста			
	Содержание			
	5	Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста, рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.	3	2
	6	Приготовление и рецептура блинного теста и теста для оладий. Особенности	3	2

	приготовления блинного теста, рецептуры изделий из блинного теста. Определение качества готовых изделий, пороков и способов их устранения.		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие №6. Решение задач на определение утека и припека хлебобученных и мучных кондитерских изделий.	3	
	Практическое занятие №7. Органолептический способ проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; оценка качества мучных кондитерских изделий	3	
	Практическое занятие №8. Различные технологии приготовления и оформления мучных кондитерских изделий	3	
	Практическое занятие №9. Исследование процессов, происходящих при выпечке мучных кондитерских изделий	3	
	Лабораторные занятия	6	
	Лабораторное занятие №2. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста	3	
	Лабораторное занятие №3. Технологические процесс приготовления кондитерских изделий из слоеного теста.	3	
	Содержание	4	
Тема 3.5 Технология приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста	1 Приготовление и рецептура изделий из теста для блинчиков, вафельного пряничного теста. Ассортимент изделий из блинчатого, пряничного, вафельного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	2	2
	2 Приготовление и рецептура изделий из слоеного пресного теста. Ассортимент изделий из слоеного пресного теста, из слоеного пресного теста; технологический процесс приготовления, режим выпечки, отпуск изделий. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	2	2
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 10. Составление технологических карт и схем. Дифференцированный зачет	1 2	
	8-ой семестр		
	Содержание	2	
3	Приготовление и рецептура изделий из песочного теста. Технология	2	2

	приготовлении песочного теста, изделий из него, расчет сырья, оформление тортов, пирожных.		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №12. Исследование технологии приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.	3	
	Практическое занятие №13. Исследование процессов, происходящих при выпечке печенья, пряников, коврижек	3	
	Лабораторные занятия	12	
	Лабораторное занятие №5. Приготовление различных видов печенья	4	
	Лабораторная работа №6. Приготовление изделий из пресного, пресного слоеного теста.	4	
	Лабораторное занятие №7. Приготовление украшений из различных видов помады	4	
	Содержание	2	
4	Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста. Технологии приготовления бисквитного теста, масляного бисквита, особенности выпечки процессов, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Показатели качества. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке	2	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №13. Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Расчет расхода сырья	3	
	Практическое занятие №14. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного теста	3	
	Лабораторные занятия	5	
	Лабораторное занятие №8. Технологические процессы приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста	5	
	Содержание	2	
5	Приготовление и рецептура изделий из слоеного и воздушного теста. Ассортимент изделий из слоеного пресного и воздушного теста, технологии приготовления слоеного пресного и воздушного теста, процессы, происходящие при замесе теста. Изменение массы изделий при выпечке. Требования к качеству.	2	2
	Практические занятия	7	
	Практическое занятие №15. Составление технологических схем.	3	
	Практическое занятие №16. Решение задач на определение выхода готовых изделий	4	

	с учетом изменений, происходящих при выпечке; норм взаимозаменяемости		
	Лабораторные занятия	5	
	Лабораторное занятие №9. Приготовление украшений из марципана.	20	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление схемы: «Пищевые добавки при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»; Составление таблицы: «Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него».	20	
	Составление технологических схем приготовления изделий. Таблица: «Дефекты изделий из теста, их причины и способы предупреждения».		
	Содержание	2	
	6 – Приготовление и рецептура сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. температурный режим и правила приготовления сложных диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие №17. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста. Составление ТК, ТКК	4	
	Практическое занятие №18. Органолептический способ проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; оценка качества готовых изделий - печенья, пряников, коврижек	4	
	Лабораторные занятия	5	
	Лабораторное занятие №10. Приготовление украшений из сахарной мастики	5	
	Содержание	4	
	7 Приготовление и рецептура изделий из заварного теста. Технология приготовления заварного теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка,	2	2

	транспортирование и сроки реализации изделий.		
8	Приготовление и рецептура изделий из миндального теста. Технология приготовления миндального теста, изделий из них, особенности и режим выпечки; процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, расчет сырья, оформление тортов, пирожных, ассортимент, требования к качеству, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий	2	2
Контрольные работы			
	Контрольная работа №4. Бездрожжевое тесто и изделия из него	2	
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие №19. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста.	4	
	Практическое занятие №20. Составление технологических схем приготовления изделий из заварного и миндального теста. Составление ТК, ТТК	4	
	Лабораторные занятия	5	
	Лабораторное занятие № 11. Приготовление украшений из желе.	5	
	Содержание	6	
Тема 3.6 Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий	1 Характеристика тортов, пирожных и хлебобулочных изделий. Особенности приготовления высокорецептурных кондитерских изделий. Способы украшения тортов и пирожных. Технология приготовления хлебобулочных изделий.	2	2
	2 Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов и пирожных. Методы приготовления украшений и отделочных полуфабрикатов.	2	2
	3 Актуальные направления в производстве кондитерских изделий. Современные технологии приготовления кондитерских изделий. Разработка технологий по снижению калорийности изделий	2	2
	Лабораторные занятия	5	
	Лабораторное занятие №12. Приготовление изделий из песочного и бисквитного теста.	5	
	Самостоятельная работа	30	
	Внеаудиторная самостоятельная работа. Составление схем: «Пищевые добавки при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»; Составление таблицы: «Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него». Составление технологических схем приготовления изделий. Таблица: «Дефекты изделий из теста, их причины и способы предупреждения». Реферат на тему: «Актуальные направления в	30	

приготовления сложных мучных и мелкокшучных кондитерских изделий»; Подготовка презентаций на темы: Современные мучные кондитерские изделия. Подготовка презентаций на темы: Современное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий. Таблица: «Дефекты изделий из теста, их причины и способы предупреждения». Подготовка презентаций на темы: Восточные сладости				
	5			
	2		2	
Раздел 4. Контроль качества				
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 4.1 Требования к качеству сырья. Контроль качества готовых изделий				
	Содержание			
	1	Контроль технологического процесса приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов: продолжительность и интенсивность замеса, температура, влажность, продолжительность и характер брожения, кислотность, подъемная сила. Оценка физических свойств теста. . Проверка массы кусков теста на выходе из тестоделителя. Контроль режима расстойки заготовок и выпечки готовых изделий. Проверка пропеченности и качества изделий по органолептическим показателям.	2	2
	2	Контроль выхода готовых изделий, технологических потерь и затрат кондитерского производства. Схема контроля количественных показателей технологического процесса в соответствии с действующей инструкцией по нормированию расхода муки (выхода хлеба). Опытный и расчетный методы контроля выхода хлебных изделий. Понятие о методах контроля отдельных потерь и затрат сырья. Контроль затрат при разделке теста, контроль упека и усушки готовых изделий. Контроль за выходом готовой продукции.	2	2
	3	Требования безопасности к хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	2
	Лабораторная работа			
	Лабораторная работа №13 Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из воздушного теста			5
	Контрольные работы			2
	Контрольная работа №6. Контроль качества при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			2

	Самостоятельная работа Внеаудиторная самостоятельная работа. Подготовка презентаций на темы: Современное оборудование и инвентарь для производства и отделки мучных кондитерских изделий; Составление технологических схем приготовления изделий. Составление технологических и технико-технологических карт на изделия. Работа над проектом: Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в оформлении Подготовка презентаций на тему: Упаковка кондитерских изделий. Доклад на темы: «Отделочные полуфабрикаты и украшения для хлебобулочных изделий и хлеба. Подготовка презентаций на темы: Современное сырье для приготовления отделочных полуфабрикатов. Подготовка презентаций на темы: История появления шоколада, марципана, мастики. Разработка новых видов изделий. Составление технологических схем приготовления изделий. Доклад на темы: «Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов». Реферат на тему: «Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов». Презентаций на темы: Современное сырье для приготовления отделочных полуфабрикатов.	33
Производственная практика по модулю ИМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Виды работ: – разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – контроль качества и безопасности готовой продукции; – организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; – изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; – оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами Всего часов	Организация процесса приготовления и приготовление	72
		393

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, рабочее место преподавателя и посадочные места обучающихся; комплект плакатов: «Технологическая схема приготовления дрожжевого опарного теста», «Технологическая схема приготовления дрожжевого безопарного теста», «Технологическая схема приготовления дрожжевого слоеного теста»,

Оборудование лаборатории и рабочих мест. Электрическое оборудование (электрические плиты, печи, весы электронные, фритюрница настольная, блендер, миксер, чайник электрический), производственные столы, моечные ванны, стеллажи кухонные, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, набор тесторезок, формы силиконовые для выпечки, противни, пергамент, фигурные формы, вырубki металлические)

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация процесса приготовления и приготовления сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.-М.:Издательский.
2. Организация процесса приготовления и приготовления сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Лабораторно-практические работы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-240 с

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Рабочая программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам модуля, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных, библиотечным фондам и сети Интернет.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и консультациями. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, устные.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, семинары, зачеты, анализ производственных ситуаций, групповые дискуссии), групповые занятия, самостоятельная подготовка, производственная практика обеспечивает овладение обучающимися общими компетенциями.

В программе профессионального модуля предусматриваются следующие виды практик: производственная практика, которая проводится концентрированно.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

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 модуля «Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

При реализации подготовки по программе профессионального модуля ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий обеспечивается организация и проведение итоговой аттестации и текущего контроля демонстрируемых обучающимся знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу МДК. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Для текущего контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел 1. Организация производства			
Тема 1.1 Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий	ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания - оценка выполненных самостоятельных работ, докладов, сообщений

	ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
	ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания - оценка выполненных самостоятельных работ, докладов, сообщений
	ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных	Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка

	полуфабрикатов, использовать их в оформлении	отделочных полуфабрикатов -организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания
--	---	---	---

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Безопасность использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Знание: -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении хлебобулочных изделий Правильность выполнения работ: -наладки оборудования Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания
	ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Знание: -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Правильность выполнения работ: -наладки оборудования Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания - оценка выполненных самостоятельных

	ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Знание: -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -наладки оборудования Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности	работ, сообщений Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
	ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Знание: -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов Правильность выполнения работ: -наладки оборудования Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел 3. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			

Тема 3.1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Знание: -по разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий -подготовки продуктов к приготовлению сдобных хлебобулочных изделий -различных способов разрыхления тестовых п/ф Правильность выполнения работ: -по расчету расхода сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий -расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
Тема 3.2 Дрожжевое тесто и изделия из него	ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Знание: -по разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий, -температурного режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий -актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -по расчету расхода сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий -по технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий -по технике и вариантам оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами Своевременность контроля за	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений

Тема 3.3 Бездрожжевое тесто и изделия из него		качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	
	ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Знание: -по разработке ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -по расчету расхода сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
Тема 3.4 Высоко-рецептурные кондитерские изделия	ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Знание: -актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов -основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов -температурного режима и правил приготовления полуфабрикатов различной сложности Правильность выполнения работ: -по изготовлению различных сложных полуфабрикатов -по оформлению кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов,

			сообщений
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел 4. Контроль качества			
Тема 4.1 Требования к качеству сырья. Контроль качества готовых изделий	ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Знание: -режимов выпечки, хранения и реализации сложных хлебобулочных изделий -критериев оценки качества и безопасности готовой продукции Правильность выполнения работ: -по органолептической оценке степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий -по организации безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
	ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Знание: -основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов, готовых сложных мучных кондитерских изделий -требований безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -по органолептической оценке определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятель-

			ных работ, рефератов, сообщений
	ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Знание: -основных качеств безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий Правильность выполнения работ: -по органолептической оценке определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений
	ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Знание: -требований к качеству сложных отделочных полуфабрикатов Правильность выполнения работ: -по органолептической оценке качества сложных отделочных полуфабрикатов Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда	Текущий контроль : -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов,

		сообщений
--	--	-----------

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

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	- демонстрация интереса к будущей профессии	наблюдение и оценка на занятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области выполнения работ по профессии «Повар»; - оценка эффективности и качества выполнения	наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий; оценка самостоятельных работ (докладов, презентаций и т.п.);
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных задач	оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные ресурсы	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством и потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

заниматься самообразованием		
-----------------------------	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

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	не удовлетворительно