

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчики:

Садыкова Г.Р., преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа профессионального модуля:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Садыкова Г.Р., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля	4
1.4. Результаты освоения профессионального модуля	7
1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: ..	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	8
2.2 Тематический план профессионального модуля	9
2.3. Содержание профессионального модуля	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	25
3.2. Информационное обеспечение обучения	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 384, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.01 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 компетенции:

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» относится к профессиональному циклу, к профессиональным модулям (ПМ 04) и включает МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», учебную практику, производственную практику (по профилю специальности).

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

Целью овладения ПМ 04 является освоение теоретических знаний в области организации и производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приобретения умений их приготовления, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- усвоение основных понятий в указанной области;

– изучение технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приобретение соответствующих умений;

– формирование умений работать с нормативно-технической и технологической документацией;

– разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных и сложных кондитерских изделий;

– овладение умениями проводить контроль качества продукции.

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

иметь практический опыт:

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

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

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

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов 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

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Очная форма	Заочная форма
Количество часов на освоение профессионального модуля	441	441
Максимальная нагрузка по МДК 04.01, в том числе	261	261
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	178	40
самостоятельная работа	83	221
Учебная практика	72	72
Производственная практика (по профилю специальности)	108	108

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка по модулю (всего)	441
Максимальная учебная нагрузка по МДК 04.01 (всего)	261
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	178
в том числе:	
теоретическое обучение	64
лабораторные занятия	114
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	83
Промежуточная аттестация по МДК 04.01 6,7 семестр - на базе основного общего образования 4,5 семестр - на базе среднего общего образования	Зачет/Экзамен
Учебная практика	72 часа
Производственная практика (по профилю специальности)	108 часов
Промежуточная аттестация по ПМ04	Квалификационный экзамен

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка по модулю (всего)	441
Максимальная учебная нагрузка по МДК 04.01 (всего)	261
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	221
Промежуточная аттестация по МДК 04.01 5 курс - на базе основного общего образования	Зачет/Экзамен
Учебная практика	72 часа
Производственная практика (по профилю специальности)	108 часов
Промежуточная аттестация по ПМ04	Квалификационный экзамен

2.2 Тематический план профессионального модуля

очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	Всего, часов		
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	261	178	64	114	83	-	-
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	108						108

заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	Всего, часов		
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	261	40	20	20	221	-	-
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	108						108

2.3. Содержание профессионального модуля

очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	261	
Раздел 1. Организация производства и приготовление мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба			
Тема 1.1. Организация технологического процесса кондитерского производства	Содержание учебного материала	6	
	1 Технологический процесс организации кондитерского производства Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов.	2	1
	2 Технологическое оборудование и производственный инвентарь Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Нормы оснащения	2	
	3 Технологический процесс приготовления теста Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Технологический режим приготовления изделий.	2	
	Лабораторные занятия	4	
	1 Расчет выхода готовой продукции. Оформление наряда-заказа на производстве. Составление технологических карт на изделие, вырабатываемое в кондитерском производстве. Определение органолептическим способом качества продуктов, используемых при приготовлении дрожжевого теста	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся	42	
1 Классификация оборудования, используемого в производстве сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	4	3	
2 Виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства муки. Газообразующая способность муки. Подготовка муки к использованию.	4		

	3	Составление таблицы "Разновидности хлеба и хлебобулочных изделий".	4	
	4	Составление алгоритма приготовления ржаного и пшеничного хлеба.	4	
	5	Подготовка доклада на тему "Инновационные направления в отрасли хлебопекарной промышленности".	4	
	6	Составить технологической карты на новый вид продукции.	4	
	7	Расчет «упёка» и «припёка» различных изделий.	2	
	8	Составление технологических схем приготовления различных хлебобулочных изделий.	4	
	9	Изучение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных хлебобулочных изделий.	4	
	10	Изучение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4	
	11	Сложные пряничные изделия. Построение пряничного сооружения (домики, дворцы, замки, и тд.)	4	
Тема 1.2	Содержание учебного материала		14	
Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба по стандартам WorldSkills.	1	Ассортимент хлебобулочных изделий классификации, краткая характеристика. Основные характеристики сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	2	2
	2	Приготовления хлебобулочных изделий с использованием различных технологий из опарного теста (булочка домашняя, сдоба обыкновенная, булочка сахарная, булочка российская, булочка ванильная, булочка с орехами).	2	
	3	Приготовления хлебобулочных изделий с использованием различных технологий из безопарного теста (пирожки печеные с различными фаршами, пирог московский, пирог домашний с маком, пончики московские).	2	
	4	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Сложные хлебобулочные изделия. Фигурные пироги. Открытые пироги.	2	
	5	Приготовление ржаного и пшеничного хлеба с использованием различных видов муки. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	2	
	6	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для отделки хлебобулочных и мучных изделий. Ассортимент, режим производства начинок, цукатов, сиропов для промочки, помады, глазури, повидла, джема, мармелада, сливочных и других видов кремов.	2	
	7	Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы отделки праздничного хлеба, сдобы обыкновенной,	2	

		пирога «Невского», пирога «Лакомка», пирога домашнего с маком, ватрушек венгерских, куличей и караваев.		
		Лабораторные занятия	12	
	1	Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Замес и образование теста, процессы, происходящие при замесе теста.	4	2
	2	Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления ржаных и пшеничных сортов хлеба.	4	
	3	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Отметка в учетном журнале по технике безопасности. Освоение технологического режима приготовления хлебобулочных, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Особенности оформления изделий и праздничного хлеба по стандартам WorldSkills, по компетенции «хлебобулочные»	4	
Тема	1.3	Содержание учебного материала	16	2
Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	1	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий: классификации, краткая характеристика. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий из опарного дрожжевого теста: пироги с различными начинками, кулебяки и национальные татарские изделия. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.	2	
	2	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий из безопарного дрожжевого и сдобного теста: ватрушки с начинками, пирожки сдобные простые с различными фаршами и сочни с творогом. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.	2	
	3	Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него (коржики сахарные, коржики молочные, пряники тульские, пряники детские и коврижки медовые с начинкой и без начинки).	2	
	4	Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката горячим и холодным способом.	2	
	6	Технологический процесс приготовления песочного и воздушного полуфабрикатов горячим и холодным способом.	2	
	7	Технологический процесс приготовления миндального и заварного полуфабрикатов	2	

		горячим и холодным способом.		
	8	Технологический процесс и особенности приготовления слоеного дрожжевого и без дрожжевого теста.	2	
	9	Ассортимент и технологический процесс оформления приготовления национальных мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Оценка качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторные занятия		20	
	1	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирогов и кулебяк с различными начинками.	4	
	2	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления изделий из бисквитного, песочного и воздушного полуфабрикатов.	4	
	3	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления изделий из заварного и миндального полуфабрикатов.	4	
	4	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	4	
	5	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления мучных кондитерских национальных изделий (Беляши, Пирогі слоеные с начинкой, Курники , Чак-чак, Урама, Гульбанак , Розы и Баурсак.) эти изделия готовили по компетенции «Татар ашлары» на региональном чемпионате WorldSkills.	4	
Раздел 2. Организация производства и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении и организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий				
Тема	2.1	Содержание учебного материала	14	
Организация технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных	1	Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов. Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и их безопасное использование.	2	2
	2	Технологический процесс приготовления и использования сахаристых отделочных полуфабрикатов: сиропов, жженки, карамельной массы (ливной, атласной, пластинчатой), сахарной мастики, желе и кандира.	2	
	3	Технологический процесс приготовления марципанов (сырого и заварного), крошек,	2	

кондитерских изделий стандартам WorldSkills.	по		обсыпок, украшений из шоколадной глазури и шоколада. Техника оформления кондитерских изделий в зависимости от ассортимента и тематики.			
		4	Технологический процесс приготовления и назначение рисовальных масс для сложных кондитерских изделий. Технологический процесс использования сухих смесей для приготовления отделочных полуфабрикатов	2		
		5	Технологический процесс приготовления сливочных кремов и кремов пониженной калорийности. Технологический процесс приготовления творожных и сырных кремов.	2		
		6	Технологический процесс приготовления белковых кремов (сырцовый, заварной, на агаре, «зефире»). Санитарный режим приготовления данного ассортимента. Технологический процесс приготовления заварных и сметанных кремов.	2		
		7	Технологический процесс приготовления отделок изделий из суфле и зефирной массы.	2		
		Лабораторные занятия				16
		1	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов, пирожных массового спроса. Составление технологических карт и схем приготовления.	2		
		2	Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для ассортимента литерных, фигурных и заказных тортов.	2		
		3	Повторный инструктаж по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления сахаристых отделочных полуфабрикатов, карамельной массы, сахарной мастики, желе и украшений из шоколадной глазури. Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов и формирование практических навыков работы по отделке изделий.	4		
		4	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления белковых, творожных и сырных кремов. Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов и формирование практических навыков работы по отделке определенного ассортимента изделий.	4		
5	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления кремов сливочных, сметанных и из сухих смесей. Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов и формирование практических навыков работы по отделке определенного ассортимента.	4				

	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1	Составить алгоритм приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для использования их в оформлении продукции.	6	3
Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	Содержание учебного материала		14	
	1	Технологический процесс приготовления литерных тортов на бисквитной, песочной, воздушной и воздушно-ореховой основе. Ассортимент и контроль безопасности готовых изделий.	2	2
	2	Технологический процесс приготовления фигурных тортов с определенной тематикой мероприятия, дизайн и художественное оформление изделий	2	
	3	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на бисквитной основе.	2	
	4	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на песочной и белково-воздушной основе.	2	
	5	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на заварной и слоеной основе. Приготовление миниатюр с использованием тематики с чемпионата WorldSkills по компетенции «кондитерское дело»	2	
	6	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на песочно - бисквитной основе со взбитыми сливками.	2	
	7	Технологический процесс приготовления пресного сдобного и сахарного теста	2	
		Лабораторные занятия	62	
	1	Решение ситуационных задач на расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов к тематическим тортам	2	2
	2	Составление алгоритмов приготовления тортов на различной основе полуфабриката и отделочного ассортимента.	2	
	3	Составление и разработка новых рецептов на торты детской тематики.	2	
	4	Составление технологических карт на мелкоштучные пирожные детского ассортимента.	2	
	5	Составление технологических карт на мелкоштучные пирожные из различных полуфабрикатов,	2	
	6	Составление технологических карт на мелкоштучные пирожные массового спроса,	2	
	7	Составление алгоритмов приготовления мелкоштучных пирожных по индивидуальному заданию	2	
8	Составление технологических карт на торты, имеющие пониженную калорийность.	2		
9	Составление аннотаций на рекламный ассортимент тортов и пирожных.	2		

	10	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Технологический процесс приготовления пряничного полуфабриката и изделий из него (коржики сахарные, коржики молочные, пряники тульские, пряники детские и коврижки медовые с начинкой и без начинки).	6	
	11	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из слоенного теста.	4	
	12	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления литерных и фигурных тортов	8	
	13	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления тортов с детской тематикой.	4	
	14	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления заказных тортов, с тематическим содержанием и массового спроса.	6	
	15	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных на бисквитной основе.	4	
	16	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных на песочной и белково–воздушной основе.	6	
	17	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных в ассортименте и с определенной тематикой.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		35	
	1	Произвести расчет сырья на торт массового спроса, составить технологическую карту.	6	3
	2	Технологический процесс приготовления заказных тортов с высокохудожественным оформлением рисовальной массой, кремами, карамельной массой и кандиром.	6	
	3	Составить таблицу "Ассортимент отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, использование по назначению".	4	
	4	Изучение техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	6	
	5	Темперирование шоколада	3	
	6	Изомальт. Работа с карамелью	4	
	7	Составить технологические карты на изделия по пройденным темам.	6	

	Итого по МДК 04.01	64/114/83	
Учебная практика.		72	
Производственная практика (по профилю специальности)		108	

заочная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		261		
Раздел 1. Организация производства и приготовление мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба				
Тема 1.1. Организация технологического процесса кондитерского производства	Содержание учебного материала	6	1	
	1	Технологический процесс организации кондитерского производства Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов.		2
	2	Технологическое оборудование и производственный инвентарь Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Нормы оснащения		2
	3	Технологический процесс приготовления теста Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Технологический режим приготовления изделий.		2
	Самостоятельная работа обучающихся			4
	1	Расчет выхода готовой продукции. Оформление наряда-заказа на производстве. Составление технологических карт на изделие, вырабатываемое в кондитерском производстве. Определение органолептическим способом качества продуктов, используемых при приготовлении дрожжевого теста	4	3
Самостоятельная работа обучающихся		42	3	

	1	Классификация оборудования, используемого в производстве сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	4	
	2	Виды и сорта муки. Хлебопекарные свойства муки. Газообразующая способность муки. Подготовка муки к использованию.	4	
	3	Составление таблицы "Разновидности хлеба и хлебобулочных изделий".	4	
	4	Составление алгоритма приготовления ржаного и пшеничного хлеба.	4	
	5	Подготовка доклада на тему "Инновационные направления в отрасли хлебопекарной промышленности".	4	
	6	Составить технологической карты на новый вид продукции.	4	
	7	Расчет «упёка» и «припёка» различных изделий.	2	
	8	Составление технологических схем приготовления различных хлебобулочных изделий.	4	
	9	Изучение вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных хлебобулочных изделий.	4	
	10	Изучение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4	
	11	Сложные пряничные изделия. Построение пряничного сооружения (домики, дворцы, замки, и тд.)	4	
Тема	1.2	Содержание учебного материала	14	
Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба по стандартам WorldSkills.	1	Ассортимент хлебобулочных изделий классификации, краткая характеристика. Основные характеристики сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	2	1
	2	Приготовления хлебобулочных изделий с использованием различных технологий из опарного теста (булочка домашняя, сдоба обыкновенная, булочка сахарная, булочка российская, булочка ванильная, булочка с орехами).	2	
	3	Приготовления хлебобулочных изделий с использованием различных технологий из безопарного теста (пирожки печеные с различными фаршами, пирог московский, пирог домашний с маком, пончики московские).	2	
	4	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Сложные хлебобулочные изделия. Фигурные пироги. Открытые пироги.	2	
	5	Приготовление ржаного и пшеничного хлеба с использованием различных видов муки. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	2	
	6	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для отделки хлебобулочных и мучных изделий. Ассортимент, режим производства начинок,	2	

		цукатов, сиропов для промочки, помады, глазури, повидла, джема, мармелада, сливочных и других видов кремов.		
	7	Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы отделки праздничного хлеба, сдобы обыкновенной, пирога «Невского», пирога «Лакомка», пирога домашнего с маком, ватрушек венгерских, куличей и караваев.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		12	
	1	Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Замес и образование теста, процессы, происходящие при замесе теста.	4	3
	2	Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления ржаных и пшеничных сортов хлеба.	4	
	3	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Отметка в учетном журнале по технике безопасности. Освоение технологического режима приготовления хлебобулочных, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Особенности оформления изделий и праздничного хлеба по стандартам WorldSkills, по компетенции «хлебобулочные»	4	
Тема	1.3	Самостоятельная работа обучающихся	16	3
Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	1	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий: классификации, краткая характеристика. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий из опарного дрожжевого теста: пироги с различными начинками, кулебяки и национальные татарские изделия. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.	2	
	2	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий из безопарного дрожжевого и сдобного теста: ватрушки с начинками, пирожки сдобные простые с различными фаршами и сочни с творогом. Требования к качеству и сроки реализации. Органолептические показатели готовой продукции.	2	
	3	Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него (коржики сахарные, коржики молочные, пряники тульские, пряники детские и коврижки медовые с начинкой и без начинки).	2	
	4	Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката горячим и	2	

		холодным способом.		
	6	Технологический процесс приготовления песочного и воздушного полуфабрикатов горячим и холодным способом.	2	
	7	Технологический процесс приготовления миндального и заварного полуфабрикатов горячим и холодным способом.	2	
	8	Технологический процесс и особенности приготовления слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста.	2	
	9	Ассортимент и технологический процесс оформления приготовления национальных мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности готовых изделий. Оценка качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторные занятия		20	
	1	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирогов и кулебяк с различными начинками.	4	2
	2	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления изделий из бисквитного, песочного и воздушного полуфабрикатов.	4	
	3	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления изделий из заварного и миндального полуфабрикатов.	4	
	4	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	4	
	5	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического процесса приготовления мучных кондитерских национальных изделий (Беляши, Пирог слоеный с начинкой, Курники, Чак-чак, Урама, Гульбанак, Розы и Баурсак.) эти изделия готовили по компетенции «Татар ашлары» на региональном чемпионате WorldSkills.	4	
Раздел 2. Организация производства и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении и организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий				
Тема	2.1	Самостоятельная работа обучающихся	14	
Организация технологического процесса	1	Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов. Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и их безопасное использование.	2	3

приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	2	Технологический процесс приготовления и использования сахаристых отделочных полуфабрикатов: сиропов, жженки, карамельной массы (ливной, атласной, пластинчатой), сахарной мастики, желе и кандира.	2	3	
	3	Технологический процесс приготовления марципанов (сырого и заварного), крошек, обсыпок, украшений из шоколадной глазури и шоколада. Техника оформления кондитерских изделий в зависимости от ассортимента и тематики.	2		
	4	Технологический процесс приготовления и назначение рисовальных масс для сложных кондитерских изделий. Технологический процесс использования сухих смесей для приготовления отделочных полуфабрикатов	2		
	5	Технологический процесс приготовления сливочных кремов и кремов пониженной калорийности. Технологический процесс приготовления творожных и сырных кремов.	2		
	6	Технологический процесс приготовления белковых кремов (сырцовый, заварной, на агаре, «зефире»). Санитарный режим приготовления данного ассортимента. Технологический процесс приготовления заварных и сметанных кремов.	2		
	7	Технологический процесс приготовления отделок изделий из суфле и зефирной массы.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся				16
	1	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов, пирожных массового спроса. Составление технологических карт и схем приготовления.	2		
	2	Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для ассортимента литерных, фигурных и заказных тортов.	2		
	3	Повторный инструктаж по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления сахаристых отделочных полуфабрикатов, карамельной массы, сахарной мастики, желе и украшений из шоколадной глазури. Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов и формирование практических навыков работы по отделке изделий.	4		
4	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления белковых, творожных и сырных кремов. Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов и формирование практических навыков работы по отделке определенного ассортимента изделий.	4			
5	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте.	4			

		Освоение технологического режима приготовления кремов сливочных, сметанных и из сухих смесей. Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов и формирование практических навыков работы по отделке определенного ассортимента.		
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1	Составить алгоритм приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для использования их в оформлении продукции.	6	3
Тема 2.2 Организация технологического процесса приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills.	Самостоятельная работа обучающихся		14	
	1	Технологический процесс приготовления лицевых тортов на бисквитной, песочной, воздушной и воздушно-ореховой основе. Ассортимент и контроль безопасности готовых изделий.	2	3
	2	Технологический процесс приготовления фигурных тортов с определенной тематикой мероприятия, дизайн и художественное оформление изделий	2	
	3	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на бисквитной основе.	2	
	4	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на песочной и белково-воздушной основе.	2	
	5	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на заварной и слоеной основе. Приготовление миниатюр с использованием тематики с чемпионата WorldSkills по компетенции «кондитерское дело»	2	
	6	Технологический процесс приготовления мелкоштучных пирожных на песочно - бисквитной основе со взбитыми сливками.	2	
	7	Технологический процесс приготовления пресного сдобного и сахарного теста	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		62	
	1	Решение ситуационных задач на расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов к тематическим тортам	2	3
	2	Составление алгоритмов приготовления тортов на различной основе полуфабриката и отделочного ассортимента.	2	
	3	Составление и разработка новых рецептов на торты детской тематики.	2	
	4	Составление технологических карт на мелкоштучные пирожные детского ассортимента.	2	
	5	Составление технологических карт на мелкоштучные пирожные из различных полуфабрикатов,	2	
	6	Составление технологических карт на мелкоштучные пирожные массового спроса,	2	

7	Составление алгоритмов приготовления мелкоштучных пирожных по индивидуальному заданию	2		
8	Составление технологических карт на торты, имеющие пониженную калорийность.	2		
9	Составление аннотаций на рекламный ассортимент тортов и пирожных.	2		
10	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Технологический процесс приготовления пряничного полуфабриката и изделий из него (коржики сахарные, коржики молочные, пряники тульские, пряники детские и коврижки медовые с начинкой и без начинки).	6		
11	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из слоенного теста.	4		
12	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления литерных и фигурных тортов	8		
13	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления тортов с детской тематикой.	4		
14	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления заказных тортов, с тематическим содержанием и массового спроса.	6		
15	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных на бисквитной основе.	4		
16	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных на песочной и белково-воздушной основе.	6		
17	Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Освоение технологического режима приготовления мелкоштучных пирожных в ассортименте и с определенной тематикой.	6		
Самостоятельная работа обучающихся		35		3
1	Произвести расчет сырья на торт массового спроса, составить технологическую карту.	6		
2	Технологический процесс приготовления заказных тортов с высокохудожественным оформлением рисовальной массой, кремами, карамельной массой и кандиром.	6		
3	Составить таблицу "Ассортимент отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, использование по назначению".	4		
4	Изучение техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий	6		

		и праздничных тортов.		
	5	Темперирование шоколада	3	
	6	Изомальт. Работа с карамелью	4	
	7	Составить технологические карты на изделия по пройденным темам.	6	
Итого по МДК 04.01			20/20/221	
Учебная практика.			72	
Производственная практика (по профилю специальности)			108	

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 и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная ;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Аппарат шоковой заморозки;

Весы электронные;

Изделие из мрамора (мраморная доска)с фаской;

Фритюрницы;

Холодильники однокамерные;

Шкаф пекарский;

Шкаф расстоечный;

Аэрограф с компрессором;

Весы;

Термометр;

Миксер планетарный;

Краскопульт электрический;

Лампа для карамели;

Мармит для шоколада;

Помпа для карамели;

Слайсер;

Утюжок для марципана;

Факел для карамелизации;

Миксер;

Шкафы холодильные;

Электроплиты;

Тестоделитель;

Тестомесы;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие.

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:
Столы производственные;
Столы разделочно-производственные;
Столы ванна-моечная ;
Тележка шпилька;
Парты;
Стулья;
Доска ученическая.
Оборудование, технические средства обучения:
Вакуумный упаковщик;
Весы электронные;
Индукционная варочная плитка;
Микроволновая печь;
Фритюрницы;
Шкафы морозильные;
Шкаф холодильный;
Холодильники однокамерные;
Блендер погружной;
Конвекционная печь;
Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;
Электрическая мясорубка;
Миксер планетарный;
Плита индукционная;
Шкафы пекарские;
Электроплиты;
Тестомес;
Стеллажи;
Лабораторная посуда / комплектующие;
Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
5. СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
6. СанПиН 2.3.2.2888-11 "Дополнения и изменения N 25 к СанПиН

2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 328 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927507>

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. -Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

Интернет - ресурсы:

1. <http://www.twirpx.com>- служба, обеспечивающая хранение, накопление, передачу и обработку материалов Пользователей.
2. <http://knigakulinara.ru> - электронная библиотека: новости кулинарии.
3. <http://restcon.ru/> - ресторанный консалтинг.
4. <http://worldskills.ru/> - официальный сайт Worldskills international.
5. <http://knigakulinara.ru/books> - электронная библиотека: книга кулинара.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы модуля включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения модуля

Результаты	Основные показатели оценки	Формы и методы
------------	----------------------------	----------------

(освоенные профессиональные компетенции)	результата	контроля и оценки
ПК 4.1 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	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ПК 4.2 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	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ПК 4.3.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	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление	Знание: -особенностей расположения	Опрос, доклад, тестовые задания,

сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных 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	решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
---	--	---

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

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. Наличие положительных по итогам производственной практики и в процессе обучения на теоретических и практических занятиях.	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ОК 2. Организовывать свою собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность выбора применяемых методов и способов решения профессиональных задач, оценка эффективности и качества выполнения расчетов.	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.	Оптимальность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск и выполнение профессиональных задач для профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации, использование различных источников, включая электронные для выполнения	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный

	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	экзамен
ОК5. Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективность использования информационно-коммуникативных технологий для обеспечения профессиональной деятельности.	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Результативность взаимодействия с участниками образовательного процесса в ходе обучения.	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Эффективно организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля.	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов	Опрос, доклад, тестовые задания, решение задач, контрольная работа. Зачет, экзамен Квалификационный экзамен