

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

Среднее профессиональное образование

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК. 05.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Квалификация выпускника

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Рабочая программа междисциплинарного курса. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 27 с.

Программа междисциплинарного курса МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (программа подготовки специалистов среднего звена) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565, и учебным планом.

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ МДК.....	4
1.1 Область применения программы МДК.....	4
1.2 Место МДК в структуре образовательной программы.....	4
1.3 Цель и задачи МДК.....	5
1.4 Количество часов на освоение МДК.....	6
1.5 Результаты освоения МДК.....	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК.....	8
2.1. Объем МДК и виды учебной работы.....	8
2.2. Тематический план и содержание МДК.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК.....	14
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	14
3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК.....	16
3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК.....	19
3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК.....	20

## **1. ПАСПОРТ МДК**

### **1.1 Область применения программы МДК**

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 9 декабря 2016 г., № 1565, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### **1.2 Место МДК в структуре образовательной программы**

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента входит в состав профессионального модуля ПМ.05.

### 1.3 Цель и задачи МДК

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - овладеть видом деятельности (ВД) Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

**иметь практический опыт:**

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

#### **1.4 Количество часов на освоение МДК**

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 79 часов, в том числе:

Обязательная часть 56 часа

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 79 часов,, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 59 часа;  
самостоятельная работа обучающегося 20 часов.

### **1.5 Результаты освоения МДК**

Изучение МДК направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление,

подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК

### 2.1. Объем МДК и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем рабочей программы МДК (всего)	79
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	59
в том числе:	
<i>Лекции</i>	32
<i>лабораторные занятия</i>	26
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
<i>изучение учебного/теоретического материала (по конспектам лекций), изучение основной и дополнительной литературы</i>	20
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 7 семестр	-

## 2.2. Тематический план и содержание МДК

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов, в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема 1.1. Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста	Содержание: Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Виды дрожжевого теста. Безопарный и опарный способы приготовления теста. Приготовление мучных кондитерских изделий. Способы замеса теста.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
Тема 1.2 Технология приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши	Содержание: Бездрожжевое тесто и изделия из него. Замес теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста. Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней.	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Лабораторное занятие № 1 1. Приготовление и оформление блинчатого теста и изделий из него 2. Составление технологических схем.	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа при изучении раздела Примерная тематика домашних заданий. Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
Тема 1.3 Технология приготовления	Содержание: Технология производства дрожжевого слоенного теста. Характеристика	2	ОК 01-ОК 07,

дрожжевого слоеного теста и изделий из него	дрожжевого слоеного полуфабриката. Виды брака и причины возникновения.		ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Тематика практических, лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойка с повидлом, ватрушка венгерская).	4/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого слоеного теста (булочка слоеная, слойка с марципаном).	4/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
Тема 1.4 Технология приготовления вафельного теста и изделий из него	С Содержание: Стадии приготовления теста: формования и выпечки вафельных листов, приготовления начинок, формование пласта с последующим охлаждением и его резанием на отдельные изделия, упаковывание и хранение.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Тематика практических, лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление и отпуск вафель венских (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа при изучении раздела Примерная тематика домашних заданий. Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6

	Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач		
Тема 1.5 Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	Содержание: Изделия из пряничного теста. Приготовление теста заварным способом. Процесс приготовления сырцовых пряников.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Тематика практических, лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, творческое оформление пряничного теста заварным способом, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (составление рецептуры, технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
Тема 1.6 Технология приготовления песочного теста и изделий из него	Содержание: Виды и причины брака песочного полуфабриката. Характеристика песочных полуфабрикатов. Технология приготовления песочного теста. Способы и режимы хранения песочных полуфабрикатов.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Лабораторное занятие №6 Приготовление и оформление изделий из песочного теста и изделий из него. Составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6

	преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.		
Тема 1.7 Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	Содержание: Технология приготовления бисквитного теста. Подготовка выпеченного полуфабриката к отделке. Характеристика и ассортимент бисквитных полуфабрикатов. Виды и причины брака бисквитного полуфабриката.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление бисквита основного и с разными наполнителями.	2/2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
Тема 1.8 Технология приготовления заварного теста и изделий из него	Содержание: Технология приготовления заварного теста. Характеристика заварного полуфабриката. Виды и причины брака заварного полуфабриката.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Лабораторное занятие №8 Приготовление заварных изделий с разными наполнителями.	2/2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
Тема 1.9 Технология приготовления слоеного теста и изделий из него	Содержание: Технология приготовления слоеного теста. Характеристика слоеного полуфабриката. Виды и причины брака слоеного полуфабриката.	4	
	Самостоятельная работа раздела Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11

	вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.		ПК 5.1-5.6
Тема 1.10 Технология приготовления воздушного и миндального теста	Содержание: Приготовление выпеченного полуфабриката. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Прослойка. Наполнение и отделка выпеченного полуфабриката.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации. Решение практических задач.	2	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
Тема 1.11 Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Содержание: Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов. Современные технологи отделочных полуфабрикатов, кремов. Украшение из трубочек или корнетиков с плоским овальным срезом.. Украшения из трубочек или корнетиков с прямым срезом	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
Тема 1.12 Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание: Температурный режим и правила хранения сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Температурный режим и правила приготовления. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.	4	ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК11 ПК 5.1-5.6
	Итого		79

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МДК

#### 3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы МДК предполагает наличие кабинета «Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатории «Учебный кондитерский цех».

*Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.*

Стандартная и специализированная мебель:

Рабочее место преподавателя;  
Столы производственные;  
Столы разделочно-производственные;  
Столы ванна-моечная;  
Шкафы для хранения;  
Тележка шпилька;  
Парты;  
Стулья;  
Доска учебная.

Оборудование, технические средства обучения:

Вакуумный упаковщик;  
Весы электронные;  
Индукционная варочная плитка;  
Микроволновая печь;  
Фритюрницы;  
Шкафы морозильные;  
Шкаф холодильный;  
Холодильники однокамерные;  
Конвекционная печь;  
Электрическая мясорубка;  
Миксер планетарный;  
Плита индукционная;  
Шкафы пекарские;  
Электроплиты;  
Тестомес;  
Стеллажи;  
Лабораторная посуда / комплектующие;  
Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Технические средства обучения:

Переносной компьютер;  
Средства аудиовизуализации: колнки, экран;

Мультимедийный проектор.

Раздаточный дидактический материал.

Наглядные пособия.

*Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.*

Стандартная и специализированная мебель:

Доска учебная;

Рабочее место преподавателя;

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Шкафы для хранения;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья.

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.

Компьютер;

Средства аудиовизуализации: колонки, экран;

Мультимедийный проектор.

Раздаточный дидактический материал.

Наглядные пособия.

*Лаборатория «Учебный кондитерский цех».*

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Производственный стол с моечной ванной

Стеллаж передвижной

### **3.2. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения МДК**

#### **а) нормативные правовые документы**

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 19 с.
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. -етод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 64 с.
8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.
9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 16 с.
11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 47 с.
12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 16 с.
13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.
14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 46 с.
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.
16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

**б) основная литература:**

1. Производство хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-7882-2043-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79482.html> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437374> (дата обращения: 14.11.2019).

3. "Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие/ Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. — ISBN 978-5-4365-1566-3. — URL: <https://book.ru/book/922544> (дата обращения: 13.11.2019). — Текст : электронный.

**в) 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. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html> (дата обращения: 05.12.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. 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>

### **3.3. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения МДК**

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

### **3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК**

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателями в процессе проведения практических или лабораторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения рабочей программы МДК включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию по итогам освоения МДК.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> </ul>	<p>Тестовые задания, опрос, лабораторные работы</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> </ul>	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие</li> </ul>	<p>Тестовые задания, опрос, лабораторные работы</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> </ul>	<p>Тестовые задания, опрос, лабораторные работы</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> </ul> <p>знать:</p>	<p>Тестовые задания, опрос, лабораторные работы</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> </ul> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	
<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке к использованию и хранению</li> </ul>	<p>Тестовые задания, опрос, лабораторные работы</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских</li> </ul>	<p>Тестовые задания, опрос, лабораторные работы</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Способность выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Способность принимать правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет

ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Способность поиска и использования необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Правильный выбор информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Готовность эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Готовность брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Готовность пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Способность планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Тестовые задания, опрос, лабораторные работы  Дифференцированный зачет