

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева

«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов

«31» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

СБП «Сели-Ювели»
(наименование организации)

С.В. Шарипов
Ф.И.О. должность

Ильдар Шарипов
подпись
«31» 08 2020г.



СОГЛАСОВАНО

ООО «Бакеттис»
(наименование организации)

С.В. Шарипов
Ф.И.О. должность

Ильдар Шарипов
подпись
«31» 08 2020г.



г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Набиулина Ильсеяр Фадавировна - мастер производственного обучения, преподаватель профессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебо-булочных мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Из вариативной части:

ПК 4.5. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется, а так же в программах повышения квалификации работников общественного питания – на базе среднего профессионального образования по специальностям: «Организация продукции ОП», «Организация обслуживания ОП».

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных мучных кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий 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;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

В профессиональный модуль включена вариативная часть в количестве **20** часов обязательной учебной нагрузки. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся **должен** по дисциплине «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

уметь:

- использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.

знать:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **342** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - **270** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 90 часов.
- производственной практики (по профилю специальности) – **72** часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование общих компетенций
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК.4.5	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.
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	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	
ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	Раздел 1. Организация процесса кондитерского производства и приготовление хлебобулочных изделий	104	64	30	40	-
ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9	Раздел 2. Приготовление мучных кондитерских изделий, тортов и мелкоштучных кондитерских изделий	166	116	30	50	-
ПК 4.1- ПК 4.5 ОК 1-9	Производственная практика (по профилю специальности)	72	-	-	-	72
	Всего:	342	180	60	90	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ .04

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень усвоения	Коды профессиональных компетенций	
Раздел 1 ПМ. Организация процесса кондитерского производства и приготовление хлебобулочных изделий		64 часа в том числе 30 часов ЛПЗ	34 часа теории		
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
Тема 1.1 Организация технологического процесса кондитерского производства	Содержание				
	1	Технологический процесс кондитерского производства Назначение кондитерского производства. Режим работы кондитерского производства и организация труда. Ассортимент выпускаемой продукции. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов. Санитарные требования при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Нормативная и технологическая документация.	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	2	Технологическое оборудование и производственный инвентарь Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Нормы оснащения	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	3	Организация рабочих мест Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требований охраны труда.	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	Практические занятия		4	2-3	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	1	Практическое занятие № 1 Разработка структуры производства. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. Составление производственной программы для кондитерского цеха средней мощности. Подбор оборудования и инвентаря кондитерского цеха в зависимости от производственной программы	2		
	2	Практическое занятие № 2 Работа с нормативной документацией. ТБ и ОТ при работе в цехе.	2		
Тема 1.2 Технологический процесс	Содержание				
	4	Подготовка сырья к производству	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4

приготовления хлебобулочных изделий		Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Замена одного сырья другим. Использование новых, нетрадиционных видов сырья.			ОК 1-9	
	5	Подготовка муки к производству	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
	6	Подготовка масел растительного и животного происхождения к производству	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
	7	Подготовка разрыхлителей к производству	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
	Практические занятия №3					
	1	Контроль качества сырья и продуктов.	2	2-3	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
	Содержание					
	8	Способы разрыхления теста Рыхление теста: значение, сущность. Способы разрыхления: микробиологический, химический, механический, комбинированный. Виды разрыхлителей, их подготовка перед замесом и механизм их действия. Классификация теста в зависимости от вида разрыхлителя.	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
	9	Тепловая обработка кондитерских изделий Процессы, происходящие при ТО продуктов	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
	Практические занятия			4		
	1	Практическое занятие № 4 Расчет количества муки и жидкости при приготовлении хлебобулочных изделий с учетом влажности муки. Расчет выхода изделий	2	2-3	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
	2	Практическое занятие № 5 Расчет сырья на взаимозаменяемость продуктов	2	2-3	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
	Содержание					
	10	Полуфабрикаты для мучных изделий: сиропов для промочки, сиропы, фаршей из мяса, рыбы и овощей	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
	11	Полуфабрикаты для мучных изделий: начинок, цукатов, повидла, джема, мармелада, помады, глазури	2		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9	
12	Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Процессы происходящие при пригото-	2	2	ПК 4.1-		

	лении дрожжевого теста. Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.			ПК 4.4 ОК 1-9
13	Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Процессы происходящие при приготовлении дрожжевого теста. Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
Практические занятия № 6				
1	Составление технологических карт на изделия из дрожжевого теста Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста, произведенного различными способами	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
Содержание				
14	Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий: классификация, краткая характеристика. Способы приготовления и отделка сложных хлебобулочных изделий	2	2	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
15	Ассортимент и технология приготовления праздничного хлеба Ассортимент праздничного хлеба: классификация, краткая характеристика. Способы приготовления и отделка сложных хлебобулочных изделий	2		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
16	Контроль качества и безопасности хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий: показатели, определение их значений. Виды дефектов и причины их возникновения. Упаковка, маркировка, условия и сроки реализации хлебобулочных изделий.	2	2-3	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
Практические занятия		4		
1	Практические занятия № 7 Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления изделий из дрожжевого безопасного теста.	2	2-3	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
2	Практические занятия № 8 Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий.	2		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
Лабораторные работы		14		
1	Лабораторная работа № 1 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого безопасного теста: пирожков печеных и жареных, пирога Московского. Оценка качества сырья и готовой продукции.	4	2-3	ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
2	Лабораторная работа № 2 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста: свадебного каравая, кренделя. Оценка качества сырья и готовой продукции.	6		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
3	Лабораторная работа № 3 Приготовление и оформление мучных изделий татарской национальной кухни.	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ:		40		

	1	Изучение ассортимента хлебобулочных изделий татарской национальной кухни. Подготовка презентации: «Национальные изделия татарской кухни»	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	2	Составление технологических схем приготовления хлеба одно-, двух-, трехфазным способом.	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	3	Подготовка презентации: «Теория кондитерского искусства»	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	4	Подготовка сообщения «Новые пищевые добавки, разрешенные к применению»	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	5	Защита реферата «Варианты изготовления сдобы выборгской»	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	6	Подготовка презентации «Техника приготовления сдобы»	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	7	Разработка проекта «История праздничного каравая, варианты оформления»	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	8	Подготовка доклада «Организация работы мучного цеха, оборудование и инвентарь при приготовлении хлебобулочных изделий».	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	9	Защита рефератов «Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием».	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	10	Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	4		ПК 4.1- ПК 4.4 ОК 1-9
	Контрольная работа №1		2		
Раздел 2 ПМ.04 Приготовление мучных кондитерских изделий, тортов и мелкоштучных кондитерских изделий			116 часов, в том числе 30 часов ЛПЗ	86 часов теории	
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных					

кондитерских изделий					
Тема 2.1 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	Содержание				
	1	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных Отделочные полуфабрикаты: понятие, назначение и классификация. Организация рабочих мест. Санитарные правила и нормы. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, их безопасное использование.	2	2-3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	2	Технология приготовления сахаристых отделочных полуфабрикатов Приготовление и использование сахаристых отделочных полуфабрикатов: сиропов, жженки, карамельной массы (ливной, атласной, пластинчатой), сахарной мастики, желе, кандира	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	3	Технология приготовления марципана. Использование шоколада и рисовальных масс для украшения тортов и пирожных. Приготовление марципана (сырого, заварного), обсыпок, крошек, украшений из шоколада. Назначение, особенности приготовления и использования рисовальных масс. Техника оформления кондитерских изделий.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	4	Технология приготовления мастики. Приготовление мастики (сырого, заварного). Назначение, особенности приготовления и использования. Техника оформления кондитерских изделий.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	5	Технология приготовления сливочных кремов для украшения тортов и пирожных. Технология приготовления крема сливочный (основной), крема сливочный «Новый», крема сливочный фруктовый. Варианты их использования. Требования к качеству	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	6	Технология приготовления белковых кремов для украшения тортов и пирожных Технология приготовления крема белковый (заварной), крема белковый на агара, крема «Зефир». Варианты их использования. Требования к качеству.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	7	Технология приготовления заварных кремов для украшения тортов и пирожных Технология приготовления крем заварной, крем заварной ванильный. Варианты их использования. Требования к качеству.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	8	Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов Оценка качества отделочных полуфабрикатов: показатели. Виды дефектов и причины возникновения. Режим хранения отделочных полуфабрикатов.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
		Контрольная работа №2	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	Практическое занятие № 9		2	3	
	1	Составление сводных таблиц рецептов сахаристых отделочных полуфабрикатов с соотношением сахара и воды. Составление технологических схем приготовления кремов. Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов. Сравнительная характеристика новых видов сырья для отделки тортов и пирожных	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
Тема 2.2. Технология приготовления сложных муч-	Содержание				
	1	Технология приготовления пресного сдобного теста; полуфабрикатов и изделий из него.	2	2	ПК 4.2-

ных кондитерских изделий		Пресное сдобное тесто: виды (жидкое и густое), их отличительные признаки, технология приготовления, формовка, режим выпечки. Ассортимент изделий: пироги, пирожки, ватрушки, печенье, сочни с творогом, их отличительные признаки Требования к качеству готовых изделий. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.			ПК 4.5 ОК 1-9
	2	Понятие об упеке и припеке. Варианты расчеты припека и упека. Факторы влияющие на припек и уpek.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	3	Технология приготовления жареных изделий из дрожжевого теста. Способы приготовления, технология приготовления, формовка, режим жарки. Ассортимент изделий. Требования к качеству готовых изделий. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	4	Технология приготовления блинного теста и изделий из него. Способы приготовления, технология приготовления, формовка, режим жарки. Ассортимент изделий. Требования к качеству готовых изделий. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	5	Технология приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней Способы приготовления, технология приготовления, формовка, режим жарки. Ассортимент изделий. Требования к качеству готовых изделий. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	6	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Способы приготовления, технология приготовления, формовка, режим жарки. Ассортимент изделий. Требования к качеству готовых изделий. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	7	Технология приготовления пряничного теста; полуфабрикатов и изделий из него Пряничное тесто: способы приготовления (сырцовый и заварной), технология приготовления, формовка, режим выпечки, глазировка. Ассортимент изделий: пряники, коврижки, коржики, их отличительные признаки. Требования к качеству готовых изделий. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	8	Технология приготовления вафельного теста, полуфабрикатов и изделий из него Вафельное тесто: технология приготовления, выпечка, формовка. Ассортимент изделий. Использование вафельного полуфабриката.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	9	Технология приготовления сахарного теста, полуфабрикатов и изделий из него Сахарное тесто: технология приготовления, выпечка, формование. Ассортимент изделий с использованием сахарного полуфабриката, их отличительные признаки. Требования к качеству готовых изделий. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	10	Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов из него Характеристика, способы приготовления песочного теста. Влияние количества и качества клейковины в муке, последовательность введения сырья при замесе теста на качество готовых изделий. Виды применяемых разрыхлителей для песочного теста. Формовка режим выпечки различных	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9

		видов печенья, колец, корзиночек, пластов для пирожных и тортов. Ассортимент изделий из песочного теста: виды, их отличительные признаки.			
11		Технология приготовления пресного слоеного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Характеристика слоеного теста. Влияние количества и качества клейковины в муке на процесс приготовления слоеного теста. Роль кислоты. Подготовка масла для слоения. Слоение теста. Формовка пластов и штучных изделий. Правила выпечки изделий из пресного слоеного теста. Ассортимент изделий из слоеного теста: виды, их отличительные признаки. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
12		Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Характеристика и состав бисквитного теста. Соотношение продуктов. Виды бисквитов: основной (холодный способ и с подогревом), масляный, буше, с наполнителями, их отличительные признаки. Технология приготовления теста. Роль крахмала. Правила формовки и выпечки бисквитного теста. Определение готовности. Ассортимент изделий: полуфабрикаты для пирожных и тортов, рулетов, кексов, печенья. Брак изделий из бисквитного теста, виды, причины возникновения, меры предупреждения. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
13		Технология приготовления воздушного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Воздушное тесто: характеристика, состав, технология и способы приготовления. Определение готовности теста. Формование изделий. Режим выпечки воздушных полуфабрикатов. Ассортимент изделий: полуфабрикаты для тортов и пирожных, печенье, отличительные признаки. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
14		Технология приготовления воздушно-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из него. Воздушно-ореховое тесто: характеристика, состав, технология и способы приготовления. Определение готовности теста. Формование изделий. Режим выпечки воздушных полуфабрикатов. Ассортимент изделий: полуфабрикаты для тортов и пирожных, печенье, отличительные признаки. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Условия и сроки реализации.	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
15		Технология приготовления миндального теста, полуфабрикатов и изделий из него. Миндально-ореховое тесто: характеристика, состав, технология приготовления. Режим выпечки. Ассортимент изделий: полуфабрикаты для пирожных и тортов, печенье, отличительные признаки. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
16		Технология приготовления заварного теста и изделий из него Характеристика, состав, технология приготовления заварного теста. Соотношение продуктов. Органолептические показатели готовности теста. Правила формовки. Режим выпечки, определение готовности. Ассортимент изделий: пирожные, детали для отделки пирожных и тортов, отличительные признаки. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения, способы устранения. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9

		Контрольная работа №3	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	Лабораторные работы		12	2	
	1	Лабораторные работы № 4 Приготовление и оформление изделий из пресного сдобного, пряничного и вафельного теста. Оценка качества сырья и готовой продукции.	6		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	2	Лабораторные работы № 5 Приготовление и оформление изделий из бисквитного, заварного и воздушного, песочного теста. Оценка качества сырья и готовой продукции.	6		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
Тема 2.3. Технология приготовления пирожных	Содержание				
	1	Приготовление пирожных Классификация пирожных по всем видам теста, использованию отделочных полуфабрикатов, форме. Масса пирожных. Правила приготовления и отделки нарезных и штучных пирожных. Ассортимент пирожных: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые. Наборы пирожных.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	2	Приготовление пирожных Фирменные и сложные пирожные, отличительные признаки. Характеристика пирожных, предъявляемых на конкурсы, выставки, фестивали. Варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	3	Приготовление пирожных Требования к качеству, упаковке, маркировке. Условия и сроки реализации.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
		Контрольная работа №4	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	Лабораторные работы № 6		6		
		1. Приготовление пирожных из различных видов теста. Варианты оформления.	6	2-3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
Тема 2.4. Технология приготовления тортов	Содержание				
	1	Приготовление тортов Торты: понятие, классификация, особенности приготовления, форма, размеры, масса. Различия в художественной отделке тортов. Ассортимент, отличительные признаки разных видов. Технологическая схема приготовления бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, ореховых, заварных, крошковых и комбинированных тортов. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	2	Приготовление праздничных тортов Технология приготовления и оформления праздничных тортов: тематических («Свадебных», «День рождения», «Хлеб-соль»), фигурных («Тюбетейка»), многоярусных, литерных, фирменных. Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9

		последующего использования. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.			
	3	Приготовление тортов, представляемых на выставки, конкурсы Торты, представляемые на конкурсы, выставки, фестивали. Варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	4	Требования к качеству, упаковке, маркировке тортов. Условия и сроки реализации тортов.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
		Контрольная работа №5	2	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	Лабораторные работы № 7				
	1	Приготовление тортов из различных видов теста. Варианты оформления.	6	2-3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	Самостоятельная работа при изучении раздела Тематика самостоятельной работы		50		
	1	Выполнение зарисовок украшений из крема при использовании различных кондитерских начинок.	4	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	2	Составление таблиц: «Требования к качеству мучных кондитерских изделий из различных видов теста»	4		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	3	Изучение ассортимента и особенностей приготовления европейских мучных кондитерских изделий	4		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	4	Составить варианты подбора выпеченных полуфабрикатов и отделочных полу-фабрикатов для приготовления комбинированных тортов.	4		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	5	Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	4		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	6	Разработка украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема.	4		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	7	Выполнение зарисовок орнаментов.	4		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	8	Лепка цветов и животных.	4		ПК 4.2-

					ПК 4.5 ОК 1-9
	9	Выполнение презентации «Фигурные торты»	4		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	10	Подготовить реферат «Расчет энергетической и пищевой ценности мучных и кондитерских изделий»	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	11	Составление таблиц: «Требования к качеству мучных кондитерских изделий из различных видов теста»	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	12	Составить конспект на тему «Способы слоения теста»	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	13	Составить таблицу «Ассортимент тортов»	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	14	Подготовить презентацию на тему «Виды оформления тортов и пирожных»	2		ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	15	Подготовить доклад на тему «Технология приготовления изделий национальной кухни»	4	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
Тема 2.5. Приготовление национальных и международных кондитерских изделий	Содержание		4		
	1	Национальные кондитерские изделия Национальные кондитерские изделия: понятие. Ассортимент, характеристика, особенности приготовления наиболее популярных национальных кондитерских изделий народов мира. Национальные мучные кондитерские изделия народов России, их характеристика и особенности приготовления.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	2	Татарские национальные кондитерские изделия Татарские национальные кондитерские изделия. Виды выпеченных и отделочных полуфабрикатов, используемых для приготовления изделий. Особенности приготовления и оформления.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	3	Международные кондитерские изделия Национальные кондитерские изделия: понятие. Ассортимент, характеристика, особенности приготовления наиболее популярных национальных кондитерских изделий народов мира. Национальные мучные кондитерские изделия народов России, их характеристика и особенности приготовления.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
Тема 2.6. Приготовление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности	Содержание		4		
	1	Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности: понятие. Использование изделий с	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5

ности		пониженной калорийностью для рационального и диетического питания. Снижение калорийности за счет замены жира, сахара и яиц отварными протертыми овощами и фруктовыми пастами. Ассортимент, отличительные признаки разных видов.			ОК 1-9
	2	Технология приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности Характеристика, особенности приготовления булочных изделий пониженной калорийности.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
Тема 2.7. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание				
	1	Приготовление крекеров, галет Крекеры и галеты: понятие. Ассортимент, характеристика, особенности приготовления, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	2	Приготовление овсяного печенья Овсяное печенье: понятие. Ассортимент, характеристика, особенности приготовления, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения.	2	2	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	Лабораторные работы № 8		4		
	1	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий: национальных изделий восточной и татарской кухни, изделий пониженной калорийности и сдобного печенья.	4	2-3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
Дифференцированный зачет			2		
Производственная практика					
Виды работ:			72 часа		
Тема 1.1. Организация рабочих мест в помещении основного производства	Содержание:		6	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1. Организация рабочего места для приготовления выпеченных полуфабрикатов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. 2. Подбор технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий . 3. Выбор производственного инвентаря, инструменты, посуду для приготовления выпеченных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий				
Тема 1.2. Организация рабочих мест в помещении приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий	Содержание:		6	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1. Организация рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. 2. Подбор технологического оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать. 3. Выбор производственного инвентаря, инструментов и посуды для приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий				
Тема 1.3. Организация рабочих мест в помещении приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий	Содержание		6	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. 2. Подбор технологического оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать. 3. Выбор производственного инвентаря, инструментов и посуды для приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий				
Тема 1.4. Составление производствен-	Содержание:		6	3	ПК 4.2-

ной программы цеха	1. Составление наряда-заказа кондитерского цеха. 2.Выдача задания работникам.			ПК 4.5 ОК 1-9
Тема 1.5. Приемка сырья и продуктов	Содержание:	6	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1.Расчет потребности в сырье и продуктах. 2.Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий			
Тема 1.6. Определение качества сырья	Содержание:	6	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1.Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 2.Контроль за условиями хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.			
Тема 1.7. Приготовление полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	6	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1.Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. 2.Контроль норм закладки сырья и продуктов, соблюдение технологического процесса, температурный режим выпечки. 3.Оценка качества полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. 4.Контроль условий и сроков хранения и реализации.			
Тема 1.8. Приготовление полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	6	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1.Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. 2.Контроль норм закладки сырья и продуктов, соблюдение технологического процесса, температурный режим выпечки. 3.Оценка качества полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. 4.Контроль условий и сроков хранения и реализации.			
Тема 1.9. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	6	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. 2. Украшение сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных способов оформления и различными отделочными полуфабрикатами. 3. Определение готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.			
Тема 1.10. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	6	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. 2. Украшение сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных способов оформления и различными отделочными полуфабрикатами. 3. Определение готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.			
Тема 1.11. Упаковка, маркировка и реа-	Содержание	6	3	ПК 4.2-

лизация продукции	1.Упаковка и маркировка продукции. 2.Обеспечение безопасного санитарного и температурного режима хранения и реализации сложных мучных кондитерских изделий			ПК 4.5 ОК 1-9
Тема 1.12.Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий	Содержание	3	3	ПК 4.2- ПК 4.5 ОК 1-9
	1.Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.			
	Квалификационный экзамен ПМ.04			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и в Учебном кондитерском цехе:

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест кондитерского цеха:

- производственные столы;
- классная доска;
- холодильник 2 шт.;
- мясорубка ММ12 1 шт.;
- весы 1 шт.;
- плита электрическая ПЭП-0,48М 1 шт.;
- жарочный шкаф ШЖЭП-1РЭ 1 шт.;
- машина взбивальная УБУ-Ю 1 шт.;
- вытяжка вентиляционная ВВЭ-900 1 шт.;
- пароварочный конвективный аппарат ПКА6-1/3П 1 шт.;
- миксер электрический 1 шт.;
- половники 5 шт.;
- ложки;
- вилки;
- терки железные
- венчик;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- сковорода D-18 см;
- жаровня;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;
- чайник;
- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 4,5л;
- кастрюля 8 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;

- формы для коржей;
- скалка;
- шумовка.

Учебная практика реализуется в учебном кондитерском цехе профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Worldskills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Worldskills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: РУСАЙНС, 2017. – 250с.

Дополнительная литература

1. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: метод. пособие. – Казань, 2015

Электронные ресурсы

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

Организация учебной и производственной практик по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретений первоначального практического опыта и проводится в учебно-производственных мастерских ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» и на предприятиях, оснащенных современным оборудованием и техникой, применяющих новейшие технологии и современную организацию труда.

На организацию и проведение учебной практики образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями. Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения. По итогам учебной практики обучающиеся представляют: дневник учебной практики, отчет.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся как общих, так и профессиональных компетенций. Производственная практика проводится на предприятиях, оснащенных современной техникой, применяющих новейшие технологии и современную организацию труда.

На организацию и проведение производственной практики образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями. Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения. По итогам производственной практики обучающиеся представляют: дневник практики, характеристику, отчет о работе.

В ходе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающиеся могут получать групповые, индивидуальные, устные и письменные консультации.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность выполнения расчетов, грамотность оформления технологических карт - соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - обоснованность применения отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления; - соответствие показателям качества и безопасности готовой продукции; режимов реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий: сроки хранения; 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания и защиты лабораторной работы. Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по разделам, ДЗ по МДК Квалификационный экзамен по ПМ.04</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; - соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - обоснованность применения отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления; - соответствие показателям качества и безопасности готовой продукции; режимов реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий: сроки хранения; 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания и защиты лабораторной работы. Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по разделам, ДЗ по МДК Квалификационный экзамен по ПМ.04</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; - соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - обоснованность применения отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления; - соответствие показателям качества и безопасности готовой продукции; режимов реализации сроки хранения; 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания и защиты лабораторной работы. Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по разделам, ДЗ по МДК Квалификационный экзамен по ПМ.04</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; - соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - обоснованность применения отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления; - соответствие показателям качества и безопасности готовой продукции; режимов реализации сроки хранения; 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения практического задания и защиты лабораторной работы. Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме контрольной работы по разделам, ДЗ по МДК Квалификационный экзамен по ПМ.04</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность студента; - беседы; творческие работы и т.д.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность; определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ и т.д.
ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной деятельности	- подготовка мультимедийных презентаций
ОК.6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК. 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	- беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.
ОК.10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация желания к исполнению воинской обязанности	- участие в воспитательных мероприятиях, посвященных соответствующим датам, конкурсах, военно-патриотических играх