

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г. И. Усманова»**

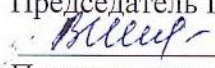
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
*«Профессиональный цикл»***

по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания


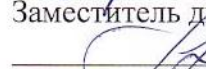
профиль: **Естественнонаучный**

Чистополь, 2022г.

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:
 В.Е. Ширяева
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «29» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" августа 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Разработчики: Ширяева В.Е., преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Балина Н.М., мастер производственного обучения ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Эксперты:

О.В.Проснева - зав.производством кафе «Рандеву» ,

З.К.Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессиям 12901 Кондитер, 16472 Пекарь при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

1. Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
2. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3. Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
4. Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. Контроля качества и безопасности готовой продукции;
6. Организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
7. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

У 1-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У 2-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У 3-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У 4-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

У 5-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У 6-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У 7-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У 8-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

У 9-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

У 10-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.

знать:

З 1-ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 2-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 3-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 4-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 5-основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 6-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;

З 7-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 8-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 9-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 10-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 11-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

З 12-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

З 13-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 14-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

З 15-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –474 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 258 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часов;

в том числе практической подготовки 86 часов

Самостоятельной работы обучающегося – 86 часа.

Учебной и производственной практики – 216 часа.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 19	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики
ЛР 22	Демонстрирующий способность использования информационные технологии в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться
ЛР 23	Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	258
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	172
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	86
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	86
Учебная практика	108
Производственная практика	108
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

Использование часов вариативной части:

№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	У 10-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки и подготовка кондитерского сырья к производству	2	Получение обучающимися дополнительных знаний в области организации процесса приготовления и приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для успешной профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
		Тема 2.1 Приготовление и подготовка к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
		Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий, изделий из дрожжевого теста	4	
		Тема 4.1 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента.	4	
		Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	4	
		Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов, восточных сладостей	4	
2	З 15-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни	Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки и подготовка кондитерского сырья к производству	2	
		Тема 2.1 Приготовление и подготовка к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
		Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий, изделий из дрожжевого	4	

	теста		
	Тема 4.1 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента.	4	
	Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	4	
	Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов, восточных сладостей	4	
	Итого	40	

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов, в том числе в форме практической подготовки (макс. учебная нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося Всего, часов	Практика	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов)
1	2	3	4	5	6	7	9	10
ПК 4.1-4.4.	Раздел модуля 1. Организация технологических процессов по подготовке кондитерского сырья	57	38	19		19		
ПК 4.1-4.4.	Раздел модуля 2. Организация технологических процессов по приготовлению п/ф для кондитерского сырья	42	28	14		14		
ПК 4.1, ПК 4.4.	Раздел модуля 3. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	42	28	14		14		
ПК 4.3, ПК 4.4.	Раздел модуля 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	45	30	15		15		
ПК 4.2, ПК 4.4.	Раздел модуля 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	72	48	24		24		
ПК 4.1-ПК 4.4.	Учебная практика	108					108	
ПК 4.1-ПК 4.4.	Производственная практика (по профилю специальности)	108						108
	Всего:	474	172	86		86	108	108

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)	
1	2	3	4	5	
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
Раздел модуля 1. Организация технологических процессов по подготовке кондитерского сырья		57			
Тема 1.1. Характеристика процессов подготовки и подготовка кондитерского сырья к производству	Содержание	33		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23	
	1-2	Введение. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в т.ч. методы приготовления изделий национальной и зарубежной кухонь	2		
	3-4	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в т.ч. для изделий национальной и зарубежной кухонь. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	2		
	5-6	Подготовка кондитерского сырья к производству. Мука и крахмал. Сахар, мёд, патока. Яичные, молочные продукты. Масло, маргарин, жиры	2		
	7-8	Подготовка кондитерского сырья к производству. Овощи, плоды и продукты их переработки. Мясные и рыбные продукты, крупы.	2		

	9-10	Подготовка кондитерского сырья к производству. Разрыхлители, вкусовые, ароматические вещества. Орехи и мак. Пищевые добавки	2		
	Практические занятия				
	11-12	№ 1 Определение качества исходного сырья органолептическим методом.	2	2	
	13-14	№ 2 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	2	
	15-16	№ 3 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов	2	2	
	17-20	№4 Решение ситуационных задач на расчёт упёка и припёка изделий, в т.ч. изделий национальной и зарубежной кухонь	4	4	
	21	№ 5 Решение ситуационных задач на расчёт расхода сырья, выхода изделий	1	1	
	22	Контрольная работа	1		
	Самостоятельные работы				
	1.1.1	Работа с нормативно-технологической документацией	4		
	1.1.2	Изучение темы «Современные виды сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	4		
	1.1.3	Изучение темы «Актуальные направления в подготовке сырья»	3		
	Итого за 5 семестр 11 часов теории+11 часов прак.занятий+11 часов сам.работ				
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание		24		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	23-24	Оборудование для подготовки сырья к производству. Просеивательные машины. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины.	2		
	25-26	Оборудование для формования, выпечки и отделки мучных кондитерских изделий	2		
	27-28	Упаковочное оборудование. Производственный инвентарь.	2		
	29-30	Организация работ на различных участках кондитерского цеха.	2		
	Практические занятия				
	31-34	№ 6Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	4	
	35-38	№ 7Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	4	4	
	Самостоятельные работы				
	1.1.1	Изучение темы «Прогрессивное оборудование для обработки	4		

	кондитерского сырья»				
	1.2.1 Составление плана-схемы «Организация рабочих мест в кондитерском цехе»		4		
Раздел модуля 2. Организация технологических процессов по приготовлению п/ф для кондитерского сырья			42		
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		42		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	39-40	Фарши и начинки. Варенье, повидло, джем. Урок-семинар «Начинки для изделий национальной и зарубежной кухонь»	2		
	41-42	Сиропы, помада.	2		
	43-44	Желе. Цедра, цукаты.	2		
	45-46	Кремы	2		
	47-48	Шоколад, посыпки	2		
	49-50	Желе, мастика, марципан	2		
	51-52	Глазури, карамель	2		
	Практические занятия				
	53-54	№ 8 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	2	
	55-58	№ 9 Приготовление п/ф для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в т.ч. для изделий национальной и зарубежной кухонь	4	4	
	59-62	№ 10 Приготовление п/ф для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в т.ч. для изделий национальной и зарубежной кухонь	4	4	
	63-66	№ 11 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4	4	
	Самостоятельные работы				
	2.1.1 Работа с нормативной и справочной литературой		2		
	2.1.2 Составление алгоритмов деятельности приготовления полуфабрикатов		4		
	2.1.3 Решение ситуационных задач		4		
2.1.4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		4			
Раздел модуля 3. Организация процесса приготовления и					

приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий, изделий из дрожжевого теста	Содержание	42		ПК 4.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
67-68	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе и выпечке теста. Классификация дрожжевого теста, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	2		
69-70	Урок-экскурсия на предприятие «Приготовление теста на различных заквасках. Разделка теста. Выпечка хлеба. Хранение и транспортирование хлеба».	2		
71-72	Дрожжевое безопарное и опарное тесто. Технология приготовления. Недостатки и причины их возникновения, способы исправления.	2		
73-74	Разделка и выпечка дрожжевого теста. Жарка изделий во фритюре, в т.ч. изделий национальной и зарубежной кухонь	2		
75-76	Изделия из дрожжевого теста, в т.ч. изделия национальной и зарубежной кухонь	2		
77-78	Дрожжевое слоёное тесто. Ассортимент изделий, в т.ч. изделий национальной и зарубежной кухонь. Недостатки изделий и причины возникновения	2		
Практические занятия				
79-80	№ 12 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста. Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода изделий, составление НТД»	2	2	
81-84	№ 13 Решение ситуационных задач на расчёт количества воды для замеса теста определённой влажности.	4	4	
85-88	№ 14 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста.	4	4	
89-92	№ 15 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий национальной и зарубежной кухонь	4	4	
93-94	Контрольная работа	2		
Самостоятельные работы				

	3.1.1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2		
	3.1.2 Изучение темы «Блинное тесто. Тесто для оладий. Ассортимент блинных изделий. Подача, требования безопасности».	4		
	3.1.3 Решение ситуационных задач	4		
	3.1.4 Составление алгоритмов деятельности приготовления изделий из дрожжевого теста	4		
Раздел модуля 4. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		45		
Тема 4.1 Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента.	Содержание	45		ПК 4.1, ПК 4.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	95-96	Технология приготовления сдобного пресного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. изделия национальной и зарубежной кухни. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	2	
	97-98	Технология приготовления вафельного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий	2	
	99-100	Технология приготовления пряничного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и	2	

		сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			
101-102		Технология приготовления песочного теста. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. изделия национальной и зарубежной кухонь. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
103-104		Технология приготовления бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше). Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. изделия национальной и зарубежной кухонь. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
105-106		Технология приготовления заварного и воздушного полуфабрикатов и изделий из них. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в т.ч. изделия национальной и зарубежной кухонь. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2		
107-108		Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных	2		

		кондитерских изделий			
	Практические занятия				
	109-110	№ 16 Расчет сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста, в т.ч. для приготовления изделий национальной и зарубежной кухонь	2	2	
	111-114	№ 17 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного, пряничного, сдобного пресного и песочного теста, в т.ч. изделий национальной и зарубежной кухонь	4	4	
	115-118	№ 18 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, в т.ч. изделий национальной и зарубежной кухонь	4	4	
	119-123	№ 19 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного и слоеного теста, в т.ч. изделий национальной и зарубежной кухонь	5	5	
	124	Контрольная работа по теме 2.4	1		
	Самостоятельные работы				
	4.1.1	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по заданию преподавателя	4		
	4.1.2	Изучение темы «Мелкоштучные изделия из бездрожжевого теста национальной и зарубежной кухонь»	4		
	4.1.3	Подготовка компьютерных презентаций	4		
	4.1.4	Проработка конспектов, лекций, тем для самостоятельного изучения	3		
	Итого за 6 семестр 51 часов теории+51 часов прак.занятий+51 часов сам.работ				
Раздел модуля 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			72		
Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных	Содержание		30		
	125-126	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		ПК 4.2, ПК ПК 4.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8

127-128	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулет.; процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление бисквитных пирожных национальной и зарубежной кухонь	2		ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
129-130	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление песочных пирожных национальной и зарубежной кухонь	2		
131-132	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление слоёных пирожных национальной и зарубежной кухонь	2		
133-134	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Приготовление пирожных национальной и зарубежной кухонь	2		
Практические занятия				
135-136	№ 20 Расчет сырья для приготовления пирожных.	2	2	
137-140	№ 21 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента.	4	4	
141-	№ 22 Приготовление, оформление и подготовка к реализации	4	4	

	144	пирожных разнообразного ассортимента зарубежных кухонь			
	Самостоятельные работы				
	5.1.1	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2		
	5.1.2	Составление алгоритма приготовления пирожных	4		
	5.1.3	Подготовка компьютерных презентаций	4		
Тема 5.2 Изготовление и оформление тортов, восточных сладостей	Содержание		42		ПК 4.2, ПК ПК 4.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	145-146	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Транспортирование тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	147-148	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление бисквитных тортов национальной и зарубежной кухонь	2		
	149-150	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных тортов национальной и зарубежной кухонь	2		
	151-152	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в	2		

		зависимости от ассортимента Приготовление воздушных тортов национальной и зарубежной кухонь			
	153-154	Приготовление тортов пониженной калорийности различного ассортимента	2		
	155-156	Приготовление восточных сладостей	2		
	Практические работы				
	157-158	№ 23 Расчет сырья для приготовления тортов.	2	2	
	159-162	№ 24 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, песочных тортов.	4	4	
	163-166	№ 25 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных, воздушных тортов.	4	4	
	167-170	№ 26 Приготовление восточных национальных изделий. Мастер-класс «Приготовление пахлавы»	4	4	
	171-172	Дифференцированный зачёт по МДК 05.02.	2		
	Самостоятельные работы				
	5.2.1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2		
	5.2.2 Составление алгоритма приготовления пирожных		4		
	5.2.3 Подготовка компьютерных презентаций		4		
	5.2.4 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		4		
	Итого за 7 семестр 24 час.теории+24 час. прак.занятий + 24 час.сам.работ				
Учебная практика. Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности			108		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23 ЛР 19

<p>приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выставка-презентация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>			
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	108		<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22</p>

<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>			<p>ЛР 23 ЛР 19</p>
Всего практик	216		
ИТОГО 474 часов			

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»; лабораторий «Микробиологии, санитарии и гигиены»; «Метрологии и стандартизации»; « Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Метрологии и стандартизации»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- средства измерений;
- наглядные пособия

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест Учебного кулинарного цеха:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Реализация программы модуля предусматривает использование цифровых образовательных ресурсов:

- Moodle <https://chmk.gnomio.com>;
- Официальный сайт колледжа <https://edu.tatar.ru/chistopol/org6230>;
- Облачная платформа для проведения видео-конференций, вебинаров и других подобных онлайн мероприятий Zoom;
- e-mail преподавателя;
- Облако Mail.ru.
- GOOGLE CLASS*

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 0 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 32 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., ООО «Дом славянской книги», 2019

Основные источники для обучающихся:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник.- 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.,. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004
4. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016
5. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001
6. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
8. Л.Г. Шатун, О.Г. Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50
9. Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г
10. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

Интернет-ресурсы:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение МДК 04.01. **«Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Под электронным обучением понимается организация образовательного процесса с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие участников образовательного процесса.

Преподаватель использует:

1. Электронные образовательные ресурсы: MOODLE, облако Майл, Гугл Класс.
2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы, видеохостинги.
3. Технические средства для реализации процесса обучения в дистанционном режиме: ПК, ноутбук, планшет, смартфон.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества.	-Фронтальная проверка знаний; -тестирование; -написание докладов; -написание сообщений; -контрольные работы; -самостоятельная работа; -практические работы; - лабораторные работы; -разработка проектов, -решение ситуационных задач; -семинары; -зачет. <i>тестирование on-line и off-line;</i> <i>-on-line-опрос в формате вебинара (видео- или фото-отчет, выполненных работ на платформе, ZOOM MOODLE, Гугл Класс)</i>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места;	

	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества. 	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества. 	
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий 	

	требованиям качества.	
--	-----------------------	--

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
общие ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. (видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Гугл Класс (видео конференция в Zoom).
ОК2 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 разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Личностные результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов
ЛР 8	<ul style="list-style-type: none"> - проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. - сопричастие к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении самостоятельных работ и работ по учебной и производственной практикам</p>
ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; -демонстрация готовности и способности вести диалог с другими, достижения взаимопонимания с ними; -проявление способности находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной среде; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. 	

ЛР 19	- демонстрация уровня подготовки, соответствующего современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики	
ЛР 22	-демонстрация способности использования информационных технологий в профессиональной деятельности, умение пользоваться профессиональной документацией; – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	
ЛР 23	-демонстрация умения успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности; - демонстрация умения осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач в профессиональной деятельности; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	