

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

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

для специальности среднего профессионального образования:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена
Цикловой методической
комиссией специальных дисциплин,
профессиональных модулей
Протокол № 11 от 01.06.2020 г.

Председатель
 А.А. Варыпаева

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБПОУ КК КПТ
«» 2020 г.
И.В. Остапенко

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 6 от 03.06.2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана с учетом ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года. Естественнонаучного профиля профессионального образования. Укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, с учетом ПС №682 Пекарь, приказ Минтруда РФ от 01.12.2015 №914н; ПС №549 Кондитер, приказ Минтруда РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н; WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia(WRS)no компетенции «Кондитерское дело»; WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia(WRS) по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края Краснодарский политехнический техникум

Разработчики:

А.А. Варыпаева

(подпись, ФИО)

 преподаватель ГБПОУ КК КПТ

Рецензенты:

1 рецензия:



(подпись, ФИО)

преподаватель 1 категории ГБПОУ КК КПТ
Степанова Е. Н.
инженер-технолог

(квалификация по диплому)

2 рецензия:



(подпись, ФИО)

Митовская В.В.
инженер-технолог

(квалификация по диплому)

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработанную преподавателем А.А. Варыпаевой

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа разработана с учетом ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413) и требования ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 г., укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология с учетом ПС №682 Пекарь, приказ Минтруда РФ от 01.12.2015 №914н; ПС №549 Кондитер, приказ Минтруда РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н; WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia(WRS)no компетенции «Кондитерское дело»; WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia(WRS) по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

Разделы рабочей программы соответствуют ФГОС (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22.04.2014г. зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 23.07.2014 г. № 33234), по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Оценка тематики практических занятий:

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Тематика лабораторных занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Язык и стиль изложения, терминология доступны для обучения специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания».

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины.

Рекомендовано к использованию в учебных заведениях системы СПО.

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных учреждениях

Рецензент

Иттовская В.В. напе. дошн. д.и.р.
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата 21.06.2020



РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработанную преподавателем А.А. Варыпаевой

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Программа разработана с учетом ФГОС среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413) и требования ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 г., укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология с учетом ПС №682 Пекарь, приказ Минтруда РФ от 01.12.2015 №914н; ПС №549 Кондитер, приказ Минтруда РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н; WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia(WRS) по компетенции «Кондитерское дело»; WorldSkillsInternational (WSI)/WorldSkillsRussia(WRS) по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов)

Разделы рабочей программы соответствуют ФГОС (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22.04.2014г. зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 23.07.2014 г. № 33234), по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Оценка тематики практических занятий:

Тематика практических занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Тематика лабораторных занятий соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Язык и стиль изложения, терминология доступны для обучения специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания».

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины.

Рекомендовано к использованию в учебных заведениях системы СПО.

Заключение:

Рабочая программа по дисциплине ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована для обеспечения основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных учреждениях

Рецензент

личная подпись

Преподаватель И.А. Астахова

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

Дата 01.06.2020



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с ФГОС для специальности 19 02 10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения вида профессиональной деятельности организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в сфере обслуживания по профессии «Технология продукции общественного питания» при наличии основного общего, (среднее) полного общего образования. Опыт работы не требуется.

Программа предполагает обучение инвалидов и лиц с ОВЗ: для лиц с нарушениями зрения; для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата; для лиц с нервно-психическими нарушениями

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:

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

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

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование 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;

- изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции

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;

- делать анализ и оценку потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;

- делать оценку наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;

- составлять технологические карты на кондитерскую и шоколадную продукцию.

- изготавливать, оформлять и презентовать шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.

знать:

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

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

требования к качеству основных групп сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных видов сырья 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 видов сырья с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

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

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

- рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;

- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;

принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

- технологию приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;

- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 540 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 360 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-240 часов;

в т.ч. лабораторно – практических – 124 часа;

курсовая работа – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося 120 часов;

Учебная практика – 108 часов,

Производственная практика - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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 теста.
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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

3.1. Тематический план профессионального модуля.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	360
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	240
в том числе:	
лабораторные занятия	26
практические занятия	98
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	120
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	10
Рефераты, доклады, расчетно-графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа.	110
Итоговая аттестация МДК.04.01 в форме экзамена ПМ.04 квалификационного экзамена	

3.1. Тематический план профессионального модуля

3. Структура и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная , часов	Производственная часов
			Всего , часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.- ПК 4.3.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий								
ПК 4.1.	Раздел 1 Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	132	68	40		34		30	
ПК 4.4.	Раздел 2 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	99	58	32		29		12	
ПК 4.2.	Раздел 3 Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	129	66	32		33		30	
ПК 4.3.	Раздел 4 Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	108	48	20	20	24	10	36	
	Производственная практика	72							
	Всего:	540	240	124	20	120		108	72

3.2. 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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		132	
МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		360	
Тема 1.1 Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, характеристика сырья.	Содержание 1 Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2 Характеристики основных видов сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий 3 Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, изделий Содержание лабораторно-практических занятий. 1 Практическое занятие №1 Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба 2 Практическое занятие №2 Составление технологических схем приготовления сложных хлебобулочных изделий на разработанный ассортимент 3 Практическое занятие №3 Составление технологических карт для приготовления сложных хлебобулочных изделий на разработанный ассортимент 4 Практическое занятие №4 Составление калькуляционных карт для	6	
		8	

	приготовления сложных хлебобулочных изделий на разработанный ассортимент	
Тема 1.2 Правила приготовления и требования к качеству сложных хлебобулочных изделий.	Содержание	
	1 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий	6
	2 Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий	
	3 Варианты сочетания основных видов сырья с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных кондитерских изделий	
	Содержание лабораторно-практических занятий.	
Тема 1.3 Оборудование и инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	1 Практическое занятие №5 Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий с применением коммуникативных умений.	8
	2 Практическое занятие №6 Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба с применением коммуникативных умений.	
	3 Практическое занятие №7 Органолептическая оценка качества продуктов для сложных хлебобулочных изделий	
	4 Практическое занятие №8 Организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий: составление нормативной документации	
	Содержание	2
Тема 1.3 Оборудование и инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
	Содержание лабораторно-практических занятий	
	1 Практическое занятие №9 Выбор и безопасное использование производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных изделий	
	2 Практическое занятие №10 Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления праздничного хлеба	

Тема 1.4 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Определение степени готовности и качества.	3	Практическое занятие №11 Выбор и безопасное использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных изделий	
	Содержание		
	1	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий: изделия из дрожжевого теста опарным способом	14
	2	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий: изделия из дрожжевого теста безопарным способом	
	3	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий: изделия: праздничного хлеба	
	4	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба	
	5	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	
	6	Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, изделий	
	7	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.	
	Содержание лабораторно-практических занятий.		18
	1	Практическое занятие №12 Выбор вида теста и способов формовки слобных хлебобулочных изделий	
	2	Практическое занятие №13 Выбор вида теста и способов формовки праздничного хлеба	
	3	Практическое занятие №14 Определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.	
	4	Практическое занятие №15 Оценка качества и безопасности готовой продукции: хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами	
	5	Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий: хлеба пшеничного с использованием оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции	
	6	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление и отделка	

	сложных хлебобулочных изделий: хлеба ржаного с использованием оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции		
7	Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий: хлеба ржано-пшеничного с использованием оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции		
8	Лабораторное занятие №4 Приготовление, оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий: булочных изделий, и использование оборудования и инвентаря Контроль качества и безопасности готовой продукции		
9	Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий: слобных изделий, с использованием оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.04			34
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Реферат на тему «Хлебобулочные изделия русской кухни»			
Реферат на тему «Хлебобулочные изделия европейской кухни»			
Презентация на тему «Организация кондитерского цеха»			
Доклад на тему «Виды химических разрыхлителей»			
Презентация на тему «Основное оборудование хлебопекарного производства»			
Презентация «Оформление праздничного хлеба»			
Реферат «Оценка качества хлебобулочных изделий»			
Презентация на тему "Оформление хлебобулочных изделий"			
Реферат «Загустители в приготовлении отделочных полуфабрикатов. Особенности взаимозаменяемости»			
Презентация «Оформление айсингом. Сухие смеси промышленного производства»			

Учебная практика Виды работ: Техника безопасности на рабочем месте. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него. Приготовление хлеба: Вид 1 – из смеси ржаной и пшеничной муки, по заданной стандартной рецептуре. Приготовление хлеба Вид 2 – пшеничного хлеба и дополнительных сырьевых компонентов по выбору Приготовление изделий из сладкого дрожжевого теста по ускоренной технологии приготовления: Вид 1 - мелкоштучные булочные изделия без начинки; Вид 2 -мелкоштучные булочные изделия с начинкой. Приготовление праздничного хлеба Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Приготовление слоёных бездрожжевых изделий с начинкой и без начинки		30
Раздел 2 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении		99
Тема 2.1 Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов, характеристика сырья. Организация кондитерского цеха.	Содержание	12
	1 Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Характеристики основных видов сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	
	2 Требования к качеству основных групп сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	
	3 Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	
	4 Варианты сочетания основных видов сырья с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	
	5 Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.	

Тема 2.2 Оформление изделий сложными отделочными полуфабрикатами	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.		
	Содержание лабораторно-практических занятий.			
	1	Практическое занятие №16 Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования	8	
	2	Практическое занятие №17 Выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий.		
	3	Практическое занятие №18 Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов		
	4	Лабораторное занятие №6 Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.		
	Содержание			
	1	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.	6	
	2	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
	3	Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.		
	Содержание лабораторно-практических занятий.			
	1	Практическое занятие №19 Оценка наличия и потребности в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	12	
	2	Практическое занятие №20 Составление технологических карт на кондитерскую продукцию; отделочные полуфабрикаты		
	3	Практическое занятие №21 Составление технологических карт на кондитерскую продукцию; фруктовых кондитерских изделий		
	4	Практическое занятие №22 Составление технологических карт на кондитерскую продукцию; легкие обезжиренные кондитерские изделия		

	5	Практическое занятие №23 Составление технологических карт на кондитерскую продукцию; диетическая кондитерская продукция	8	
	6	Практическое занятие № 24 Составление технологических карт на шоколадную продукцию		
Тема 2.3 Рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, десертов, мороженого.	Содержание			
	1	Рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям		
	2	Технология приготовления шоколадной продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	3	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента		
	4	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке.		
	Содержание лабораторно-практических занятий.			12
	1	Практическое занятие №25 Анализ и оценка потребности в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции		
	2	Лабораторное занятие №7 Изготовление, оформление и презентация шоколадных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения		
	3	Лабораторное занятие №8 Изготовление и оформление изделий пониженной калорийности: изделий из дрожжевого теста		
	4	Лабораторное занятие №9 Изготовление и оформление изделий пониженной калорийности: изделий из бисквитного теста		

	5	Лабораторное занятие №10 Изготовление и оформление диетической кондитерской продукции	
	6	Лабораторное занятие №11 Изготовление и оформление мороженого.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.04			29
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Презентация «Ассортимент отделочных полуфабрикатов»			
Доклад «Сроки хранения отделочных полуфабрикатов»			
Доклад «Загустители в приготовлении отделочных полуфабрикатов. Особенности взаимозаменяемости»			
Презентация «Оформления айсингом. Сухие смеси промышленного производства»			
Презентация «Дополнительный инвентарь для создания мастичных украшений»			
Презентация «Современные сочетания вкусов и текстур при приготовлении праздничных тортов»			
Доклад «Особенности санитарной обработки кондитерского цеха» полуфабрикатов»			
Презентация «Новейшее оборудование для пекарни»			
Доклад «Особенности температурного режима в кондитерском цехе»			
Реферат «Особенности приготовления кондитерских изделий в условиях импортозамещения»			
Систематическая проработка конспектов лекций			
Учебная практика			
Виды работ:			12
Приготовление сиропов для глазури заварной, марципана заварного, агара поточного, сиропа для крема пшечье молоко.			
Приготовление кремов: «Шарлотт на агаре», белкового заварного, крема «Гляссе», крема «Зефир».			
Раздел 3 Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			129
Тема 3.1 Сырье для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание		8
	1	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
	2	Характеристики основных видов сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	

	3	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	4	Варианты сочетания основных видов сырья с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.		
	Содержание лабораторно-практических занятий			
	1	Практическое занятие №26 Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов	6	
Тема 3.2 Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий, оценка качества	2	Практическое занятие № 27 Составление технологических карт и схем на сложные мучные кондитерские изделия		
	3	Практическое занятие № 28 Составление технологических карт и схем на праздничные торты		
	Содержание		8	
	1	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий.		
	2	Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
	3	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий.		
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.		
	Содержание лабораторно-практических занятий			
	1	Практическое занятие №29 Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий	4	
	2	Практическое занятие №30 Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов		
	Содержание		12	
Тема 3.3 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	1	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста		
	2	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста		
	3	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из заварного теста		
	4	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из		

	воздушного, воздушно-орехового, миндального теста		
5	Приготовление праздничных тортов: свадебные торты, фигурные, 3D-торты, детские торты.		
6	Приготовление праздничных тортов: торты в виде цифр, юбилейные торты, сборка многоярусных конструкций.		
Содержание лабораторно-практических занятий		10	
1	Лабораторное занятие №12 приготовление сложных мучных кондитерских изделий: печенья и вафель, пряничных изделий с использованием оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции		
2	Лабораторное занятие №13 приготовление сложных мучных кондитерских изделий: кексов, ромовой бабы с использованием оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции		
3	Лабораторное занятие №14 приготовление сложных мучных кондитерских изделий: бисквитных рулетов, с использованием оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции		
4	Лабораторное занятие №15 приготовление сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов с использованием оборудования и инвентаря. Контроль качества и безопасности готовой продукции		
5	Лабораторное занятие №16 Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Контроль качества и безопасности готовой продукции		
Содержание		6	
1	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий.		
2	Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий.		
3	Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
Содержание лабораторно-практических занятий		12	
1	Лабораторное занятие №17 Изготовление и оформление фруктовых		

Тема 3.4 Контроль качества и организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

	кондитерских изделий: фруктовых пирожных		
	2	Лабораторное занятие №18 Изготовление и оформление фруктовых кондитерских изделий: фруктовых тортов	
	3	Лабораторное занятие №19 Изготовление и оформление легких обезжиренных кондитерских изделий	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ.04			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			33
Презентация «Сборка многоярусного торта. Использование пенопластовых болванок»			
Проработка конспектов лекций.			
Доклад «Санитарная одежда пекаря, кондитера. Личная гигиена. Особенности оформления санитарной книжки»			
Доклад «Риски в области приготовления хлебобулочных изделий»			
Презентация «Оформление кэнди бара»			
Работа с дополнительной литературой			
Презентация «Свадебные торты, оформленные кремом»			
Презентация «Свадебные торты, оформленные мастикой»			
Доклад «Особенности транспортировки тяжелых тортов»			
Доклад «Сахарозаменители в кондитерском производстве»			
Учебная практика			
Виды работ:			30
Приготовление праздничных бисквитных сложных пирожных. Приготовление праздничных бисквитных сложных тортов.			
Приготовление сложных песочных, слоенных и миндальных тортов и пирожных.			
Приготовление воздушных, воздушно ореховых тортов и пирожных.			
Приготовление легких тортов и тортов пониженной калорийности.			
Приготовление воздушных, воздушно ореховых тортов и пирожных.			
Раздел 4 Организация и проведение			
приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			168
Тема 4.1 Ассортимент мелкоштучных	Содержание		
	1	Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.	8

кондитерских изделий. Характеристика и подготовка сырья	2	Характеристики основных видов сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	20	
	3	Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
	4	Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий.		
	Содержание лабораторно-практических занятий			
	1	Практическое занятие №31 Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий		
	2	Практическое занятие №32 Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		
	3	Практическое занятие №33 Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: организация рабочего места		
	4	Практическое занятие №34 Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: разработка нормативной документации.		
	5	Практическое занятие №35 Организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: разработка технологических карт		
	6	Практическое занятие №36 Организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: составление технологических схем		
	7	Практическое занятие №37 Организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: разработка калькуляционных карт		
	8	Практическое занятие №38 Выбор и безопасное использование производственного инвентаря, используемого для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		
	9	Практическое занятие №39 Выбор и безопасное использование технологического оборудования, используемого для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		
	10	Лабораторное занятие №20 Приготовление, оформление и отделка		

	мелкоштучных кондитерских изделий, используя оборудование и инвентарь. Контроль качества готовой продукции.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ.04		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
Разработка дизайна изделий		14
Оформление отчета.		
Написание введения, цели и задач работы		
Написание рекомендаций по улучшению работы предприятия общественного питания.		
Составление технологических схем.		
Примерная тематика курсовых работ (проектов)		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)		
	Требования, предъявляемые к выполнению курсовых работ Составление плана работы. Характеристика сырья.	20
	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Составление проекта рецептов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.	
	Оформление техники – технологических карт.	
	Составление технологических карт.	
	Составление калькуляционных карт на разработанные блюда	
	Выполнение графической части.	
	Оформление заключения, списка используемой литературы.	
	Защита курсовой работы	
Учебная практика		
Виды работ:		
Приготовление пресного сдобного теста и песочного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление изделий из масляного бисквита Приготовление мелкоштучных изделий из бисквитного теста. Приготовление изделий из заварного теста и слоенного пресного		36
Приготовление мелкоштучных изделий из воздушного и миндального теста.		
Производственная практика		
Тема 04.01 Совершенствование навыков приготовления дрожжевого безопарного, опарного теста и изделий из		72

него. Тема 04.02 Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; Тема 04.03 Техника безопасности на ПОП. Подготовка основных продуктов. Совершенствование навыков и умений приготовления опарного теста с отсадкой, приготовление праздничного теста и изделий из него. Тема 04.04 Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Тема 04.05 Совершенствование навыков и умений приготовления дрожжевого слоеного теста, пресного мучных кондитерских изделий из него Приготовление, оформление, отделка сложных хлебобулочных, Тема 04.06 Совершенствование навыков и умений приготовления бисквитного теста основным способом, бисквита буше, масляного бисквита и изделий из него. Тема 04.07 Совершенствование навыков и умений приготовления заварного теста и изделий из него. Тема 04.08 Совершенствование навыков и умений приготовления мелкоштучных изделий из бисквитного теста, воздушного и миндального. Тема 04.09 Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Тема 04.10 Совершенствование навыков и умений приготовления сиропов и глазури, марципана заварного. Приготовление крема сливочного «Шарлотт», белкового заварного, крема «Гляссе», крема «Зефир» Тема 04.11 Совершенствование навыков и умений приготовления праздничных сложных бисквитных тортов и пирожных, сложных песочных, слоеных, миндальных тортов и пирожных. Тема 04.12 Совершенствование навыков и умений приготовления сложных воздушных и воздушно ореховых тортов и пирожных, легких тортов и тортов с пониженной калорийностью. Приготовление легких тортов и тортов с пониженной калорийностью.	
Всего:	540

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета
- учебной лаборатории

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

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, стенды).
- технические средства обучения:
- проектор
- комплект электронных учебных пособий

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование:

а. Механическое, тепловое и холодильное оборудование: холодильные шкафы; жарочный шкаф, электрические плиты, весы, блендер, миксеры;

б. Немеханическое оборудование: производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы

в. Производственный инвентарь: венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов, кондитерские мешки и набор конусовидных насадок, скалки и другой производственный инвентарь и приспособления.

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (стенды, плакаты).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. И.Ю. Бурчакова. Организация процесса приготовления и приготовления сложных, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. 2015 г.
2. Васюкова, Анна Тимофеевна.
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – Москва : РУСАЙНС, 2016. – 250 с.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : Русайнс, 2017.

<https://www.book.ru/book/927508>

В.П.Андросов, Производственное обучение профессии « повар» блюдо из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки 2007 г.

Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. ИЦ « Академия» 2007 г.

Ермилова. Торты, пирожные и десерты. 2014 г. « Академия»

И.И Потапова. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и напитки ИЦ « Академия» 2014 г.

Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова

Технология производства мучных кондитерских изделий, ИЦ « Академия» 2014г.

И.Ю. Бурчакова. Организация процесса приготовления и приготовления сложных, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. 2015 г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности «Технология продукции общественного питания».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Математика», «Товароведение пищевых продуктов», «Физиология питания, санитария, гигиена», «Организация хранения и контроля запасов и сырья», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Информационные технологии», «Правовые основы профессиональной деятельности» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин:

1. ОП.01. Микробиология, санитарии и гигиена в пищевом производстве
2. ОП.02. Физиология питания
3. ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего специальности «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04

Текущий контроль проводится преподавателем и мастером производственного обучения в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по общепрофессиональным предметам и междисциплинарным курсам.

Для текущего и итогового контроля создан фонд оценочных средств, который включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста.	выбор методов организации и технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста. -составление технологических и технико – технологических карт на вырабатываемые сдобные хлебобулочные изделия и праздничное тесто. - выбор технологического оборудования для организации работ по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста. - подбор технологического оснащения: приспособлений, инструментов, инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста. - анализ качества сырья и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста.	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования Проведения брокеража сырья и готовой продукции
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - выбор технологического оборудования,	Текущий контроль: - защита лабораторных работ и практических

сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации;	занятий; - зачеты по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля;
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- выбор методов организации и технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - анализ технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильная эксплуатация технологического оборудования с соблюдением техники безопасности; - соблюдение рецептур на выпускаемую продукцию; - использование нормативной технологической документации; - применение специальных технологических приемов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ Текущий контроль: - защита лабораторных работ и практических занятий; - зачеты по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля; Контроль за соблюдением технологических режимов приготовления, хранения и реализации готовых мелкоштучных кондитерских изделий;
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использования их в оформлении; - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - анализ технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - правильная эксплуатация технологического оборудования с соблюдением техники безопасности; - соблюдение рецептур при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - использование нормативной технологической документации; - применение специальных технологических приемов при приготовлении отделочных	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ Текущий контроль: - защита лабораторных работ и практических занятий; - зачеты по производственной практике по каждому из разделов профессионального модуля; Контроль за соблюдением технологических режимов приготовления, хранения и реализации готовых мелкоштучных

	полуфабрикатов.	кондитерских изделий;
--	-----------------	-----------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированность 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 - обоснование профессиональных функций техника-технолога; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик Самоанализ по результатам учебной и производственной практики, результаты самостоятельной работы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для	- нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой	Наблюдение, оценка и самоанализ в процессе прохождения учебной и производственной

постановки решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	и	информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	5.	- демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	6.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	7.	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач;	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно	8.	- организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня	Самоанализ по результатам учебной и производственной практики, результаты самостоятельной работы, документы об освоении программ ДПО

планировать повышение квалификации.		
ОК9.Ориентироват ься в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;	Наблюдение и оценка на практических занятиях, в процессе производственной практики, результаты самостоятельной работы