

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
**«Белгородский индустриальный колледж»**

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

по специальности 19.02.10  
**Технология продукции общественного питания**

квалификация  
**техник-технолог**

Белгород 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Согласовано  
Зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_/Е.Е. Бакалова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю  
Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/Выручаева Н.В.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_\_  
От « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Организация – разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Володина О.В.,

Экспертиза:

(внутренний рецензент): ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»,  
преподаватель

(внешний рецензент):

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	24
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	28

# 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 (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

<b>Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)</b>	<b>Наименование профессий рабочих, должностей служащих</b>
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

### 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 различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 414 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 306 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 204 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 102 часа, (всего)

в том числе консультации 26 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК4. 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, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

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, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В том числе курсовая работа(проект). часов	Всего часов	В т.ч. курсовая работа(проект)		
								4	5
ПК 4.1-4.4 ОК1-9	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	306	204	66	-	76	-		
	Учебная практика, часов	36						36	72
	Производственная практика, часов	72							
	<b>Всего:</b>	<b>414</b>	<b>204</b>	<b>66</b>	<b>-</b>	<b>76</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

Практикоориентированность составляет 59%

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

#### ПМ 04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий		306	
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		204	
Тема 1.1. Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады и подготовка сырья к производству	<b>Содержание</b>	<b>28</b>	
	1. <b>Введение. Кондитерское производство.</b> Значение сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в питании. Организация работы кондитера при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. Классификация хлебобулочных изделий и хлеба. Санитарные требования к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Организации рабочего места при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. Подготовка сырья к производству.	2	2
	2. <b>Основное и дополнительное сырье. Классификация сырья.</b> Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав, органолептическая оценка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых в	2	2

	кондитерском производстве.		
3	<b>Ассортимент кондитерских изделий. Классификация изделий.</b> Простые и сложные мучные кондитерские изделия. Классификация мучных кондитерских изделий.	2	
4	<b>Пшеничная мука. Производство муки.</b> Виды муки, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий. Помол. Сорта муки.	2	2
5	<b>Хлебопекарные свойства муки.</b> Формирование структуры теста, поглощение жидкости, влияние на вкус, цвет и консистенцию мучных кондитерских изделий	2	2
6	<b>Влияние свойств муки на процесс тестообразования.</b> Характер структуры тесто различных видов мучных кондитерских изделий. Взаимодействие белков с водой.	2	2
7	<b>Характеристика основного и дополнительного сырья.</b> Крахмал. Жиры и масла. Молоко и молочные продукты. Сахар и сахаросодержащие продукты. Яйца и яичные продукты. Разрыхлители.	2	2
8	<b>Влияние основного сырья на процесс тестообразования.</b> Роль патоки, инвертного сахара и мера в производстве мучных кондитерских изделий. Роль яичных продуктов в производстве мучных кондитерских изделий	2	2
9	<b>Влияние основных технологических факторов на процесс тестообразования.</b> Влажность теста. Водопоглощительная способность. Температура теста.	2	3
10	<b>Вспомогательное сырье, используемое для приготовления мучных кондитерских изделий:</b> Поваренная соль, пищевые кислоты, пищевые красители.	2	3
11	<b>Вещества, способствующие загустению и желатинизации.</b> Процесс загустения и желатинизации. Виды желатина. Использование в кондитерском производстве. Крахмал, агар, пектин, каррагенан, гуар, смола рожкового дерева.	2	
12	<b>Ароматизаторы, эмульгаторы, пенообразователи, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий.</b> Натуральные и синтетические	2	

		ароматические вещества, ароматические эссенции, фосфатидные концентраты, яичные белки, пенообразователи из белков молока.		
	13	<b>Полуфабрикаты для приготовления мучных кондитерских изделий.</b> Технология приготовления фаршей и начинок. Классификация, особенности приготовления и использования. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	14	<b>Технология приготовления сиропов.</b> Назначение, виды, последовательность технологического процесса приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Технология приготовления помады.</b> Виды (основная, сахарная, шоколадная, молочная); рецептура, технология приготовления; использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Дефекты и причины их возникновения; способы предупреждения и устранения. <b>Технология приготовления глазури.</b> Назначение, виды, последовательность технологического процесса приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
<b>Тема 1.2. Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Замес теста и способы его разрыхления.</b> Классификация и способы замеса теста; сущность процессов, происходящих при замесе теста; влияние сырья и технологических параметров на свойства и качественные показатели теста и готовой продукции; виды и способы разрыхления теста; понятие упека и припека.	2	2
	2	<b>Технология приготовления дрожжевого теста.</b> Технология приготовления опарного теста. Приготовление опары, замес теста, брожение, обминка и её значение, определение готовности опары и теста. Факторы влияющие на качество теста.	2	3
	3.	<b>Приготовление безопарного теста. Технология приготовления теста с замедленным и ускоренным брожением.</b> Особенности технологии приготовления безопарного теста. Особенности и необходимые условия	2	3

		для приготовления теста с замедленным и ускоренным брожением.		
	4.	<b>Выпечка, охлаждение и отделка изделий.</b> Разделка, расстойка и отделка поверхности перед выпечкой. Деление теста на куски, взвешивание заготовок, формование. Предварительная и окончательная расстойка. Условия и время расстойки. Продукты, используемые для отделки поверхности перед выпечкой. Правила отделки. Температурный режим выпечки. Факторы, влияющие на режим выпечки. Процессы, происходящие при выпечке. Охлаждение изделий. Продукты, используемые для отделки поверхности после выпечки. Правила отделки. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Характеристика рецептур, особенности технологии приготовления, способы отделки. Температурный режим выпечки. Требования к качеству, условия и сроки хранения..	2	3
	5	<b>Технология приготовления блинного теста и теста для оладий.</b> Технологический процесс приготовления, формование и выпечка, использование, требования к качеству.	2	2
<b>Тема 1.3. Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.</b>	<b>Содержание</b>		<b>32</b>	
	1.	<b>Бездрожжевое тесто: характеристика технологических процессов, способы разделки.</b> Основные особенности технологии приготовления бездрожжевого теста. Особенности технологических процессов и разрыхления.	2	2,3
	2	<b>Технология приготовления вафельного теста и изделия из него.</b> Ассортимент изделий. Характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления вафельного полуфабриката. Требования к качеству теста, полуфабриката и готовых изделий Режим хранения и реализации.	2	2,3

	3 <b>Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него.</b> Ассортимент изделий. Характеристика и виды теста, рецептура, особенности приготовления. Требования к качеству теста, полуфабрикатов и готовых изделий. Режим хранения и реализации.	2	2,3
	4 <b>Технология приготовления блинчатого теста и теста для вареников.</b> Характеристика, технологический процесс приготовления, формование и выпечка, использование, требования к качеству.	2	2,3
	5 <b>Технология приготовления пряничного теста.</b> Отличительные особенности, виды в зависимости от рецептуры, соотношение основных компонентов, способы приготовления. Требования к качеству теста, полуфабриката и готовых изделий. Дефекты: виды, причины возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Ассортимент, характеристика рецептур, особенности технологии приготовления, выход. Температурный режим выпечки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
	6 <b>Технология приготовления миндального и сахарного теста и изделия из него.</b> Ассортимент полуфабрикатов и изделий из миндального теста. Характеристика, рецептура, соотношение основных компонентов. Технологический процесс приготовления. Формование и выпечка. Требования к качеству теста, полуфабрикатов и готовых изделий из него. Дефекты, виды, причины возникновения и меры предупреждения. Режим хранения и реализации изделий.	2	2,3
	7 <b>Технология приготовления песочного теста и изделия из него.</b> Ассортимент полуфабрикатов и изделий. Характеристика, рецептура, особенности приготовления. Дефекты: виды, причины возникновения и меры предупреждения, Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.	2	2,3

8	<b>Технология приготовления воздушного теста и изделия из него.</b> Ассортимент полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. Характеристика, рецептура, соотношение основных компонентов. Технологический процесс приготовления. Формование и выпечка. Требования к качеству теста, полуфабрикатов и готовых изделий из него. Дефекты, виды, причины возникновения и меры предупреждения. Режим хранения и реализации изделий.	2	2,3
9	<b>Технология приготовления бисквитного теста.</b> Ассортимент полуфабрикатов из бисквитного теста. Отличительные особенности, виды в зависимости от рецептуры, соотношение основных компонентов, способы приготовления. Требования к качеству теста и полуфабрикатов. Дефекты: виды, причины возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Ассортимент изделий из бисквитного теста.	2	2,3
10	<b>Технология приготовления заварного теста и изделия из него.</b> Ассортимент изделий. Характеристика, виды, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката. Требования к качеству теста, полуфабриката и готовых изделий. Режим хранения и реализации.	2	2,3
11	<b>Технология приготовления слоеного теста и изделия из него.</b> Характеристика, рецептура, соотношение основных компонентов. Технологический процесс приготовления. Формование и выпечка. Требования к качеству теста, полуфабрикатов и готовых изделий из него. Дефекты, виды, причины возникновения и меры предупреждения. Режим хранения и реализации изделий.	2	2,3
12	<b>Технология приготовления сахарного и затяжного печенья.</b> Технологический процесс производства, рецептура, замес теста, формование, выпечка, отделка, сроки хранения.	2	2,3
13	<b>Технология приготовления сдобного печенья.</b> Технологический процесс производства, рецептура, замес	2	2,3

	теста, формование, выпечка, отделка, сроки хранения..		
14	<b>Технология приготовления бисквитно-сбивного, белково-сбивного.</b> Технологический процесс производства, рецептура, замес теста, формование, выпечка, отделка, сроки хранения..	2	2,3
15	<b>Технология приготовления миндального и овсяного печенья.</b> Технологический процесс производства, рецептура, замес теста, формование, выпечка, отделка, сроки хранения.	2	2,3
16	<b>Технология производства крекеров и галет.</b> Технологический процесс производства, рецептура, замес теста, формование, выпечка, сроки хранения.	2	2,3
<b>Тема 1.4. Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	1 <b>Технология приготовления марципана, шоколада и посыпок, мастики, желе.</b> Виды, характеристика, рецептура и технологический процесс приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Возможные виды дефектов, причины их возникновения и меры предупреждения. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
	2 <b>Технология приготовления крема масляного (основного) и его производных.</b> Классификация, рецептура, технология приготовления. Дефекты: виды, причины возникновения, способы предупреждения и устранения. Способы отделки и варианты оформления тортов и пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3
	3 <b>Технология приготовления сливочных, сметанных и белковых кремов.</b> Классификация, рецептура, технология приготовления. Дефекты: виды, причины возникновения, способы предупреждения и устранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2,3

	4	<b>Инвентарь для отделки кремовых кондитерских изделий. Способы отделки мучных кондитерских изделий.</b> Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками. Использование кондитерских форм, трафаретов и других приспособлений для изготовления украшений. Способы монтажа различных элементов отделки готовых изделий: безопасность, эстетичность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность. Дефекты отделки готовых изделий: виды, причины возникновения, способы устранения.	2	2,3
	5	<b>Технология приготовления шоколада.</b> Подготовка бобов, приготовление какао и шоколадных масс. Коширование, формование и отливание шоколадные масс, упаковка, хранение.	4	2,3
	6	<b>Технология приготовления мармелада, пастилы и зефира.</b> Производство фруктово-ягодного, желейного мармелада, основные стадии приготовления, формовка, сушка, охлаждение.	4	2,3
	7	<b>Технология приготовления конфет.</b> Приготовление конфетных масс, формование, глазирование.	4	2,3
<b>Тема 1.5 Контроль качества и безопасности готовой продукции.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Контроль качества и безопасности готовой продукции.</b> Факторы, формирующие качество мучных кондитерских изделий: сырье, рецептура, технология приготовления.	2	2
	2	<b>Изменение качества изделий при хранении.</b> Процессы, происходящие при хранении мучных кондитерских изделий. Условия хранения, сроки годности.	2	2
	3	<b>Органолептические свойства продукта.</b> Оценка внешнего вида, цвета, консистенции, вкуса и запаха мучных кондитерских изделий. Определение химического состава и энергетической ценности мучных кондитерских изделий. Расчет белков, жиров, углеводов. Определение калорийности мучных кондитерских изделий.	2	2
<b>Тема 1.6. Актуальные</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	

направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.	1.	<b>Инновации в производстве мучных кондитерских изделий и их ассортимент. Технология приготовления новых видов мучных кондитерских изделий.</b> Изделия с повышенной пищевой и биологической ценностью, применение в производстве сахарозаменителей, безглютеновой муки. Понятие органических продуктов. Производство низкоэнергетических продуктов питания. Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка новых видов мучных кондитерских изделий. Требования к качеству тортов. Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия, сроки хранения и реализации.	2	2
	2.	<b>Сухие смеси, используемые в приготовлении мучных кондитерских изделий.</b> Состав, технология приготовления, использование сухих смесей. Условия, сроки хранения и реализации.	2	2
	3.	<b>Новые виды сырья и полуфабрикатов, используемые в приготовлении мучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления, отделка мучных кондитерских изделий. Условия, сроки хранения и реализации. <b>Новые приемы отделки мучных кондитерских изделий.</b> Оформление тортов рисунками. Техника нанесения печати на глазури торта и картинок на пищевой основе.	2	2
Тема 1.7. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>34</b>	
	1	<b>Технология приготовления бисквитных пирожных. Оформление пирожных и тортов фруктами, ягодами.</b> Ассортимент, особенности технологических процессов приготовления и отделки пирожных. Требования к качеству пирожных. Условия, сроки хранения и реализации. Оформление пирожных и тортов фруктами, ягодами.	2	2,3
	2	<b>Технология приготовления песочных и слоеных пирожных.</b> Ассортимент. Особенности технологических процессов приготовления и отделки пирожных. Требования	2	2,3

		к качеству пирожных. Виды дефектов, способы устранения. Условия, сроки хранения и реализации пирожных.		
3		<b>Технология приготовления воздушных, миндальных пирожных.</b> Ассортимент, особенности технологических процессов приготовления и отделки пирожных. Требования к качеству пирожных. Условия, сроки хранения и реализации.	2	2,3
4		<b>Технология приготовления заварных пирожных.</b> Ассортимент, особенности технологических процессов приготовления и отделки пирожных. Требования к качеству пирожных. Условия, сроки хранения и реализации.	2	2,3
<b>Лабораторные работы</b>			<b>20</b>	<b>3</b>
1		<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление сиропов	2	
2		<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление бисквитных пирожных	6	
3		<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление песочных пирожных.	6	
4		<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление воздушных и заварных пирожных.	6	
<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>	<b>3</b>
1		<b>Практическое занятие №1.</b> Расчет воды для замеса теста заданной влажности.	2	
2		<b>Практическое занятие № 2.</b> Практическое занятие №2. Расчет расхода муки с учетом ее влажности, определение выхода готовых изделий.	2	
3		<b>Практическое занятие № 3.</b> Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной 45г). Определение упека и припека кондитерских изделий	2	
<b>Тема 1.8. Организация и</b>			<b>24</b>	
<b>Содержание</b>				

технология приготовления хлеба и эстетический подход к оформлению изделий из дрожжевого теста.	1.	<b>Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.</b> Характеристика и ассортимент изделий, пищевая ценность, особенности приготовления, оценка качества, условия и сроки хранения. Температурный режим выпечки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3
	2.	<b>Технология приготовления хлеба из ржаной муки.</b> Характеристика и ассортимент изделий, пищевая ценность, особенности приготовления, показатели качества. Температурный режим выпечки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3
	3.	<b>Виды украшений из дрожжевого теста.</b> Особенности приготовления украшений из дрожжевого теста. Технологический процесс приготовления. Формование, украшение изделий, выпечка.	2	2
	4.	<b>Технология приготовления пирогов, пирожков, ватрушек. кулебяк, расстегаев:</b> Ассортимент, характеристика рецептов, особенности технологи приготовления, способы отделки, варианты оформления. Температурный режим выпечки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3
	5.	<b>Технология приготовления кексов, ромовой бабы:</b> характеристика рецептов, особенности технологии приготовления, способы отделки, выход. Температурный режим выпечки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3
	6.	<b>Технология приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.</b> Особенность приготовления теста. Возможные виды дефектов теста, причины их возникновения и меры предупреждения. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	3
	1	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	6	
	2	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление пирогов, пирожков, ватрушек, кулебяк и расстегаев	6	
	<b>Тема 1.9. Организация и</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	

<b>технология приготовления праздничных тортов.</b>	1.	<b>Технология приготовления бисквитных тортов.</b> Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка тортов. Требования к качеству тортов. Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия, сроки хранения и реализации тортов.	2	2,3
	2	<b>Технология приготовления песочных тортов.</b> Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка тортов. Требования к качеству тортов. Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия, сроки хранения и реализации тортов.	2	2,3
	3	<b>Технология приготовления слоеных, миндальных и воздушных тортов.</b> Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка тортов. Требования к качеству тортов. Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия, сроки хранения и реализации тортов.	2	2,3
	4	<b>Технология приготовления комбинированных тортов.</b> Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления и отделка тортов. Требования к качеству тортов. Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия, сроки хранения и реализации тортов.	2	2,3
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	3
	1	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление бисквитных тортов.	6	
	2	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление комбинированных тортов.	6	
	<b>Тема 1.10. Производство диетических, детских и национальных мучных кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>		<b>26</b>
1.		<b>Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания.</b> Характеристика продуктов для диетического (сорбит, ксилит, фруктоза, стевиозид) и детского питания	2	2
2.		<b>Технология приготовления Восточных мучных</b>	2	3

		кондитерских изделий. Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления, отделка. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия, сроки хранения и реализации.		
	3	<b>Технология приготовления Европейских мучных кондитерских изделий.</b> Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления, отделка. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия, сроки хранения и реализации.	2	2
	4	<b>Технология приготовления национальных сахарных кондитерских изделий.</b> Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления, отделка. Требования к качеству. Виды дефектов, причины их возникновения и способы устранения. Условия, сроки хранения и реализации.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>	3
	1	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление диетических мучных кондитерских изделий.	4	
	2	<b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление Восточных мучных кондитерских изделий.	6	
	3	<b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление Европейских мучных кондитерских изделий.	6	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 04.</b>			76	
<p>Подготовить доклад/ реферат на тему: «Значение в питании мучных кондитерских изделий»</p> <p>Подготовить доклад по теме: «Подготовка кондитерского сырья к производству»</p> <p>Составить схемы классификации и приготовления полуфабрикатов</p> <p>Составить схему технологического процесса приготовления помады</p> <p>Составить схему технологического процесса приготовления дрожжевого теста</p> <p>Подготовить доклад/ реферат на тему: «Ассортимент изделий из дрожжевого теста»</p> <p>Составить схему приготовления вафельного теста и изделий из него</p> <p>Составить схему приготовления блинчатого теста и теста для вареников</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент изделий из песочного теста»</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Изделия из бисквитного теста»</p>				

<p>Составить схему технологического процесса приготовления заварного теста и изделий из него</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент изделий из слоеного теста»</p> <p>Составить схемы технологического процесса приготовления бисквитно-взбивного, белково-взбивного, миндального и овсяного печенья.</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Загустители в кондитерском производстве»</p> <p>Составить схему технологического процесса приготовления сливочного, сметанного и белкового кремов</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Изделия пониженной калорийности»</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Использование шоколада в кондитерском производстве»</p> <p>Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ассортимент бисквитных пирожных»</p> <p>Составить схемы технологического процесса приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Оформление пирогов»</p> <p>Составить схему приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях</p> <p>Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ассортимент бисквитных и песочных тортов»</p> <p>Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ассортимент слоеных, миндальных и воздушных тортов»</p> <p>Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ассортимент Европейских и Восточных кондитерских изделий»</p> <p>Подготовить доклад, реферат на тему: «Кондитерские изделия с повышенной пищевой и биологической ценностью»</p> <p>Подготовить доклад, реферат на тему: «Новые виды сухих смесей, используемых в кондитерском производстве»</p> <p>Подготовить доклад, реферат на тему: «Процессы, происходящие при хранении готовых изделий»</p> <p>Оформление лабораторных работ и практических занятий.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады и подготовка сырья к производству</li> <li>- Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</li> </ul> <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.</li> </ul>	<p>36</p> <p>72</p>	<p>3</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов</li> <li>- Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- Организация и технология приготовления хлеба и эстетический подход к оформлению изделий из дрожжевого теста.</li> <li>- Организация и технология приготовления праздничных тортов.</li> <li>- Изучение актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Производство диетических, детских и национальных мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Контроль качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>		
<b>Всего</b>	414	

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);  
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);  
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кондитерского производства, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебный кондитерский цех.

Оборудование рабочих мест **кабинета технологии кондитерского производства:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект инструкционно-технологических карт;
- стенка-витрина для наглядных пособий;
- наглядные пособия (муляжи изделий);
- набор плакатов по кондитерскому производству.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- телевизор с DVD-проигрывателем, комплект дисков.

Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:

- универсальный привод со сменными механизмами;
- весы настольные;
- производственные столы;
- котёл электрический КПЭ – 60;
- электрическая фритюрница ФЭСМ -40;

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- пекарский шкаф ШПЭСМ-3;
- машина взбивальная МВ-35;
- тестомесильная машина ТМ-1М;
- тестораскаточная машина МРТ -60;
- плита электрическая ПЭСМ-4Ш;
- шкаф расстоечный;
- миксер, весы электрические, механические;
- набор кондитерских насадок, выемок, мешков, сита, мерная посуда, кисточки, формы для бисквита, кексов, формочки, скалки, кастрюли, ножи, кондитерские гребешки, лейка для сиропа, весёлки, тарелки.

Рабочие места по количеству обучающихся:

- набор инструментов, приспособлений для кондитерского производства,
- весоизмерительное оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику и учебную практику (по профилю специальности). Учебную и производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Нормативные документы**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.;, 2007.-293 с.
4. СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
5. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

#### **Основные источники:**

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий. М.: Издательский центр «Академия» 2014.
2. Бутейкис Н.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО, М.: «Академия», 2011.-204
3. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства: учебник для НПО.- М.: ПрофОбрИздат, 2009.-432 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростовн/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).

2. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2008.-64с.

#### **Отечественные журналы:**

- 1.«Питание и общество»;
2. «Гастроном»;
3. «Школа гастронома»;
4. «Коллекция рецептов»;
5. «Кондитер».

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.million-menu.ru>
2. <http://www.culina-russia.ru/>
3. <http://bonappetit.com.ua/ladybooks/2439-zhurnal-gastronom>
4. <http://www.konditerprom.ru/articles/5029>
5. <http://www.conditer.ru/>
6. <http://www.ufaspp.ru/production/geli-dzhem-dlya-dekorirovaniya.html>
7. <http://www.interxleb.ru/spo/2595>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Техническое оснащение предприятий общественного питания».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептов, нормативно-технической документацией, при составлении схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практики проводится в лаборатории колледжа и на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами

оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>- способен проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- способен правильно организовать рабочее место по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>- способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.;</li> <li>- способен выполнять действий по подготовке сырья к производству;</li> <li>- способен выполнять действия по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- способен правильно выбирать вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>- способен правильно выбирать способы отделки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных практических занятиях;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики.</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>

	<p>и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен проводить точные расчеты необходимого количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- способен выбирать необходимые режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- способен правильно и точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- способен без нарушений соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- способен точно рассчитывать количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- способен правильно выполнять технологический процесс по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>- способен задавать и соблюдать необходимый температурный режим при выпечке изделий;</li> <li>- способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- способен выявлять дефекты мучных кондитерских изделий и выполнять действия по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторных и практических занятий, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении практики;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторных, практических работ, производственной практики;</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>

	<p>их исправлению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен правильно выбирать режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий;</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.3</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- способен точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- способен точно рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- способен правильно организовать процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- способен правильно выбирать и соблюдать температурный режим при выпечке изделий;</li> <li>- способен выявлять дефекты теста и выполнять действия по их исправлению;</li> <li>- способен правильно выбирать режимы хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторных и практических занятий, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении практики</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторных и практических работ, производственной практики;</li> </ul>
<p><b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способен организовать технологические линии по производству сложных отделочных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li> </ul>

<p>сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- способен правильно выполнять технологический процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;</li> <li>- способен правильно выбирать необходимые приемы и способы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- способен точно выбирать условия и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторных и практических занятий, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении практики</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторных и практических работ, производственной практики;</li> <li>- Тестирование;</li> </ul>
---	---	--

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

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация понимания значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>- Наблюдение и оценка преподавателя при проведении лабораторных и практических работ, при прохождении практики</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций;</li> <li>- Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной (по профилю специальности) практикам;</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>- Широта использования различных источников информации, включая электронные.</li> </ul>	<p>- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Осуществление обучения с использованием ПК, Осуществление сбора информации с использованием Интернет-ресурсов; Разработка и представление компьютерной презентации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>- Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения;</li> <li>- Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.</li> </ul>	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий;</li> <li>- Способен проводить самоанализ и корректировать результаты собственной работы</li> </ul>	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Способен организовывать и планировать самостоятельные занятия при изучении профессиональных модулей;</li> <li>- Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации</li> </ul>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной (по профилю специальности) практикам</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- выбор актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания</li> </ul>	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>