

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

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

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе среднего общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией
Протокол №1 от «30»августа 2019
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

М.П. Елисеева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

К.О.Пшенников

(инициалы, фамилия)

ИП Сураев И.И.

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

И.И. Сураев

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК4.1 Организовывать процесс заказывания и получения продуктов на Производство.

ПК4.2 Организовывать процесс контроля, обеспечение работниками производства безопасной готовой продукции.

ПК4.3 Организовывать процесс контроля качества приготовления продукции производства.

ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.

ПК4.5 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.6 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.7 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки по квалификации **техник-технолог**, обучающийся в рамках овладения указанного вида профессиональной деятельности 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;
 - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
 - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
 - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
 - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **366** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **222 часа**, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **148 часов**;
самостоятельной работы обучающегося – **74 часа**;
производственной практики – **144 часа**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 1.1	Организовывать процесс заказывания и получения продуктов на производство.
ПК 1.2	Организовывать процесс контроля, обеспечение работниками производства безопасной готовой продукции.
ПК 1.3	Организовывать процесс контроля качества приготовления продукции производства.
ПК 1.4	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 1.5	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 1.6	Организовывать и проводить приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 1.4	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	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
------	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план 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 (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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 4.1-4.7	Раздел ПМ 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	222	148	76	0	74	0	0	0
ПК 4.1-4.7	Производственная практика	144							144
	Всего:	366	148	76	0	74	0		144

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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		366	
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		292	
Тема 1.1 Организация процесса заказа и получения продуктов на производство	Содержание	4	2-3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада предприятия питания и от поставщиков. Возможные организационные требования к процессу оформления заказа на предприятиях питания. Важность учета вида предварительной обработки и объема упаковки необходимых продуктов при оформлении заказа. Методы определения примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Методы оптимизации закупаемых продуктов по объему, ассортименту и типу предварительной обработки продуктов. Правила заказа продуктов по телефону и важность уточнения исполнения заказа. Правила приема поступающих со склада и от поставщиков продуктов.	2	
	2. Перечень сопроводительной документации на различные группы продуктов. Возможные действия в непредвиденных обстоятельствах и в случае отклонения в поставках. Способы межличностного общения с представителями поставщика (по телефону и при непосредственном общении). Необходимая информация, которая должна содержаться в сопроводительной документации	2	
	Содержание	10	

Тема 1.2. Организация процесса контроля, обеспечение работниками производства безопасной готовой продукции	1.	Объекты контроля качества на предприятиях питания. Рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства. Методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. Основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее). Важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд.	2	2-3
	2.	Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства. Правила проведения контроля качества готовой продукции производства. Документация по контролю качества продукции производства.	2	
	3.	Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи. Правила межличностного общения с потребителями. Методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей. Правила поведения в конфликтных ситуациях.	2	
	4.	Правила отбора средней пробы продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований. Показатели качества продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований. Анализ результатов лабораторных исследований. Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства. Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с ответственным за качество приготовления продукции производства работником. Современные тенденции в области обеспечения качества приготовления продукции производства	2	
	1.	Практическое занятие 1 Оценивание качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничных тортов, органолептическим методом	2	
	Контрольная работа		2	
Содержание		14		
Тема 1.3. Организация процесса контроля качества приготовления продукции производства	1.	Понятие риска в области безопасности продукции производства. Возможные последствия неконтролируемых рисков. Типы наиболее опасных рисков при проведении различных видов работ на предприятиях питания. Важность постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне. Рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях питания.	2	2-3

	<p>Методы визуального контроля безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства</p> <p>Способы контроля рисков при доставке продуктов, хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов. Способы контроля соблюдения персоналом личной гигиены.</p> <p>Профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве.</p>		
2.	<p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасности продукции производства и ответственности за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности. Показатели безопасности продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований. Анализ результатов лабораторных исследований. Требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля.</p> <p>Личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля безопасности продукции производства.</p> <p>Важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за безопасность продукции производства.</p> <p>Современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства</p>	2	2-3
3.	<p>Основные характеристики муки, используемой для приготовления мучных блюд из разных видов муки. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Основные критерии оценки качества теста, мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.</p>	2	
4.	<p>Методы приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста: замес, расстойка, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста; формовка изделий, отделка изделий, выпечка в форме, выпечка на листах, выпечка на сковороде, охлаждение. Варианты комбинирования различных способов приготовления мучных блюд и изделий из теста. Температурный режим и правила приготовления различных видов мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста</p>	2	

	5.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста с учетом требований техники безопасности при: замесе, расстойке, порционировании, раскатывании, раскатывании/растягивании теста; формовке изделий, отделке изделий, выпечке в форме, выпечке на листах, выпечке на сковороде, охлаждении.	2
	б.	Техника выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов: замеса, расстойки, порционирования, раскатывания, раскатывания/растягивания теста; формовки изделий, отделки изделий, выпечки в форме, выпечки на листах, выпечки на сковороде. Технология приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста: блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы; курника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; хачапури; листовых (больших праздничных) пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками.	2
	Практические занятия 2, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,10,11,12,13,14		28
	1.	Приготовление сдобы обыкновенной. Разработка ассортимента сложных мучных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	2.	Приготовление дрожжевой слойки. Оценка качества и безопасности готовой продукции	2
	3.	Приготовление праздничной булки с пряностями. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	2
	4.	Приготовление каравайчиков. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	2
	5.	Приготовление слоенной плетенки. Оценка качества и безопасности готовой продукции	2
	6.	Приготовление кулича. Оценка качества и безопасности готовой продукции	2
	7.	Приготовление мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста: рыбника из сдобного пресного теста и пресного слоеного теста; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы;	2
	8.	Приготовление блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшеничной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; блинницы	2
	9.	Приготовление хачапури; листовых (больших праздничных) пирогов	2
	10.	Разработка технологи ческих карт на мелкоштучные изделия из теста	2
	11.	Приготовление мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы	2
	12.	Разработка технологи ческих карт на мелкоштучные изделия из теста	2

	13.	Приготовление штруделей с фаршами и сладкими начинками.	2	
	Контрольная работа		2	
Тема 1.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении	Содержание		16	
	1.	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству шоколада, используемого для приготовления изделий из шоколада	2	2-3
	2.	Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание. Варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.	2	
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности при: темперировании желтков яиц, варке сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривании взбитого белка, закреплении белка, смягчении массы кремом, взбивании, смешивании, вымешивании, замешивании, отсаживании из кондитерского мешка, подкрашивании, раскатывании, нарезке, выливании в формы, охлаждении, извлечении из формы.		
	4.	Техника выполнения действий в соответствии с типом отделочных полуфабрикатов: темперирования желтков яиц, варки сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривания взбитого белка, закрепления белка, смягчения массы кремом, взбивания, смешивания, вымешивания, замешивания, отсаживания из кондитерского мешка, подкрашивания, раскатывания, нарезки, лепки, выливания в формы, извлечения из формы. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: крема «Зефир» и изделий из него, крема «Суфле», крема из сыра, рисовальной королевской глазури, сахарной сырцовой мастики и изделий из нее, сахарной заварной мастики и изделий из нее, молочной мастики и изделий из нее, сырцового марципана и изделий из него, заварного марципана и изделия из него.	2	

	5.	Техника нанесения рисунков на поверхность изделий из мастики и марципана. Техника сбора готовых изделий из мастики и марципана в композиции. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака сложных отделочных полуфабрикатов. Техника оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами. Варианты оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами.	2	2-3
	6.	Требования к безопасности хранения заготовок из шоколада. Методы подготовки шоколада и изготовления изделий из него: разогревание на водяной бане, перемешивание, темперирование, смешивание, нанесение рисунка через трафарет, выливание на рисунки из какао-масла, выливание в лед, выливание в формы, выдувание фигурок, лепка фигурок, литье фигурок, сворачивание паутины, нарезка стружкой, шприцевание из корнетика, лакирование изделий, моделирование изделий, охлаждение, извлечение из формы, подсушивание. Температурный и санитарный режим и правила приготовления изделий из шоколада. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	
	7.	Техника выполнения действий в соответствии с методами приготовления: разогревания на водяной бане, перемешивания, темперирования, смешивания, нанесения рисунка через трафарет, выливания на рисунки из какао-масла, выливания в лед, выливания в формы, выдувания фигурок, лепки фигурок, литья фигурок, сворачивания паутины, нарезки стружкой, шприцевания из корнетика, лакирования изделий, моделирования изделий, охлаждения, извлечения из форм, подсушивания, упаковки. Методы и варианты плоского и пространственного моделирования изделий из шоколада. Техника сбора готовых изделий из шоколада в композиции. Ассортимент изделий из сахара. Методы приготовления изделий из сахара: варка сахарного сиропа до состояния пробы на карамель, уваривание сиропа, подогревание, смешивание, вымешивание, растягивание, растирание, отсаживание в горячем виде из корнетика, раскатывание, нарезка и вырубка фигурок, выливание в формы, извлечение из формы, выдувание объемных форм, литье фигурок, лепка руками, охлаждение, замораживание, размягчение, подсушивание, окрашивание, сборка заготовок, склеивание деталей.	2	
		Практические занятия 15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25	22	
	1.	Разработка технологических карт на крем «Суфле», королевскую глазурь	2	
	2.	Приготовление крема для отделки сложных кондитерских изделий: крема «Суфле», королевской глазури	2	
	3.	Разработка технологических карт на изделия из карамели	2	
	4.	Приготовление отделочного полуфабриката из шоколада: рисунки и детали для украшения, шоколадные усики, «паутинка», стружки	2	
	5.	Приготовление отделочного полуфабриката из шоколада: рисунки и детали для	2	

		украшения, шоколадные усики, «паутинка», стружки		
	6.	Решение ситуационных задач по приготовлению отделочных полуфабрикатов и подбору инвентаря.	2	
	7.	Раскатывание, нарезка и вырубка фигурок, выливания в формы, вынимания из формы, выдувания объемных форм, литья фигурок, лепки руками, размягчения, окрашивания, сборки заготовок, склеивания деталей	2	
	8.	Решение ситуационных задач по приготовлению отделочных полуфабрикатов и подбору инвентаря.	2	
	9.	Приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара (ливная, атласная масса), грильяж и изделия из него.	2	
	10.	Приготовление крема для отделки королевской глазури, сахарной сырцовой мастики, марципана заварного	2	
	11.	Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из сахара.	2	
	Контрольная работа		2	
	Содержание		28	
Тема 1.6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных видов печенья. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных видов печенья с учетом требований техники безопасности при: взбивании, смешивании, измельчении орехов, подогревании ореховой массы; замешивании, заваривании, процеживании, замораживании, размораживании теста, отсаживании теста из кондитерского мешка, раскатывании, выливании теста в формы; выпечке, жарке во фритюре, охлаждении.	2	
	2.	Ассортимент сложных видов печенья. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных видов печенья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных видов печенья.	2	
	3.	Правила замораживания и хранения замороженного теста, используемого для дальнейшего приготовления сложных видов печенья. Правила размораживания замороженного теста для сложных видов печенья. Основные критерии оценки качества теста и готовых сложных видов печенья. Примерные нормы выхода сложных видов печенья.	2	
	4.	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы; замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	2	
				2-3

5.	Технология приготовления начинок для печенья: фруктово-ягодных, молочно-карамельных, шоколадных, ореховых. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных видов печенья.	2	
6.	Варианты комбинирования различных способов приготовления печенья. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных видов печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных видов печенья.	2	
7.	Техника выполнения действий в соответствии с типом теста: взбивания, смешивания, измельчения орехов, подогревания ореховой массы; замешивания, заваривания, процеживания теста, отсаживания теста из кондитерского мешка, раскатывания теста, выливание теста в формы; формования изделий руками, выпечки, жарки во фритюре.	2	
8.	Технология приготовления сложных видов печенья: «черепицы» и «сигарет» из теста «тюлип»; печенья из тертого, взбитого и жидкого теста; праздничного печенья; несладкого печенья; соленых мелкоштучных изделий; пряных коктейльных бисквитов; крекеров к аперитиву. Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных видов печенья. Техника оформления сложных видов печенья. Варианты формовки и оформления сложных видов печенья. Требования к безопасности хранения сложных видов печенья, предназначенных для последующего использования. Варианты формовки и оформления сложных видов печенья. Требования к безопасности хранения сложных видов печенья, предназначенных для последующего использования.	2	
9.	Техника оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами. Варианты оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами. Основные предпочтения и технологии приготовления печенья у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления печенья	2	
10.	Ассортимент праздничных тортов. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия технологическим требованиям к приготовлению праздничных тортов. Требования к качеству праздничных тортов.	2	
11.	Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. Техника выполнения действий в соответствии с типом выпечных и отделочных полуфабрикатов: разрезания, намазывания, склеивания пластов, отсаживания из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещения украшений, отделки контурно-рельефной, отделки верха, боковых поверхностей и краев торта, упаковки.	2	
12.	Технология приготовления и оформления праздничных тортов: торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль»), торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт «Тусок с	2	

	грибами» и другие).		
13.	Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничных тортов. Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.	2	
14.	Контрольная работа	2	
Практические занятия 26,27,28,29,30,32,33,34,35, 36,37,38		24	
1.	Разработка ассортимента сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление и оформление сложных видов печенья: «сигареты» из теста тюлипного, несладкое печенье, соленые и мелкоштучные изделия.	2	
2.	Приготовление и оформление мелкоштучных изделий: корзиночки ромовые, тарталетки с кремом ганаш, суфле апельсиновое, мусс сырный.	2	
3.	Приготовление и оформление воздушно -орехового, миндального теста и изделий из него: печенье «Меренги», миндальное.	2	
4.	Разработка технологических карт на изделия бисквита «Джоконда».	2	
5.	Приготовление бисквитного теста для сложных кондитерских изделий. Приготовление масляного бисквита, бисквита «Джоконда».	2	
6.	Решение ситуационных задач по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и подбору инвентаря.	2	
7.	Решение ситуационных задач по приготовлению сложных видов печенья изделий и подбору инвентаря.	2	
8.	Приготовление и оформление воздушно -орехового печенья.Проведение бракеража готового изделия.	2	
9.	Разработка технологических карт на изделия торт «День рождения».	2	
10.	Приготовление и оформление праздничных тортов: торт литературный, торт «День рождения». Оценивание качества и безопасности готовой продукции.	2	
11.	Приготовление и оформление праздничных тортов: торт литературный, торт «День рождения». Оценивание качества и безопасности готовой продукции.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		74	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			

<p>Реферат на тему: «Актуальность направления в приготовлении сложных мучных и мелкоштучных кондитерских изделий»; «Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Схема: «Пищевые добавки при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»; «Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него».</p> <p>Доклад на тему: «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий»; «Отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба»; «Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Таблица: «Дефекты изделий из теста, их причины и способы предупреждения».</p>		
Дифференцированный зачет	2	
<p>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выбор вида теста и способа формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценивание качества и безопасности готовой продукции. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря</p> <p>Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Выбор вида теста и способа формовки. Оценивание качества и безопасности готовой продукции. Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Определение режима выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий.</p> <p>Оценивание качества и безопасности готовой продукции.</p>	144	
Всего	366	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. ФЗ.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
 2. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
 3. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
 4. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
 5. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
 6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
 7. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
 8. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Реализация профессионального модуля предполагает наличие

учебных кабинетов:

- социально – экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:

- химии;
- метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
- микробиологии, санитарии и гигиены;

учебного кулинарного цеха;

учебного кондитерского цеха

залов:

- библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет;
- актового зала.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;
- принтеры;
- сканеры;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Средства обучения:

Технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории (учебного кулинарного, кондитерского цеха):

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.

Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

9. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
10. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2013г. (с последующими изменениями и дополнениями).
11. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).

12. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2002.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьников, - Москва, 2007.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2009.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 2011 ОИЦ «Академия», 2015.
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. -М: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
1. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 20165.
3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.: ФОРУМ, 2013.
4. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. , Экономика, 2013.

5. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. – М.: ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2014.
8. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.
9. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия», 2014.
10. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
11. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2013.
12. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
13. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2014.
14. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес»
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастронома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru
10. www.arsenal-moscow.ru
11. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения профессиональному модулю **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** планируется в соответствии с учебным планом колледжа. Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02. Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

Основы санитарно-пищевого законодательства

Введение в профессию: общие компетенции профессионала

Эстетика и дизайн в оформлении продукции

Оборудование

В рамках профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** проходит освоение обучающимися программы производственной практики (по профилю специальности). Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано на базовых предприятиях общественного питания. Во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям обучающиеся имеют доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и специальности **Технология продукции общественного питания.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

является обязательным.

Заместитель руководителя образовательного учреждения осуществляет общее руководство практикой студентов и назначает руководителей практики от учреждения.

Руководители практики от предприятия:

- осуществляет подбор непосредственных руководителей практики от предприятия;
- согласовывают с руководителями практики от учебного заведения графики прохождения практики;
- несут личную ответственность за проведение практики;
- представляют в соответствии с программой производственной (профессиональной) практики места практик;
- организуют инструктаж и проверку знаний по правилам и нормам охраны труда, технике безопасности и противопожарной защиты;
- представляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают студентов на время прохождения практики защитной одеждой, обувью и другими индивидуальными средствами защиты по нормам, установленным для соответствующих работников данного предприятия, учреждения, организации.

Непосредственное руководство практикой на местах (в отделах) возлагается на постоянно работающих в них квалифицированных специалистов, в обязанности которых входит:

- распределить практикантов по рабочим местам в соответствии с графиком прохождения практики;
- проводить инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на рабочем месте при выполнении конкретных обязанностей;
- знакомить практикантов с организацией работ на рабочем месте;
- осуществлять постоянный контроль за работой практикантов, обеспечивая выполнение студентами программы практики, знакомить их с передовыми методами труда;
- оценивать качество работы практикантов, составлять производственную характеристику с отражением в ней выполнения программы практики, качества профессиональных знаний и умений, нестандартного, оригинального подхода к решению производственных вопросов, организаторских способностей

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

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК4.1 Организовывать процесс заказывания и получения продуктов на производство</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; - определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; - рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; - составлять заказ в письменном виде; - планировать время доставки продуктов; - передавать заказ на продукты по телефону; - уточнять исполнение заказа по телефону; - проверять документацию на поступившие продукты; - проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу; - разрабатывать мероприятия по обеспечению качества приготовления продукции производства; - инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства; - проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства 	<p>Итоговый контроль сравнение с эталоном, комплексная экспертная оценка</p>

<p>ПК4.2 Организовывать процесс контроля, обеспечение работниками производства безопасной готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для безопасного приготовления продукции; - выявлять риски в области безопасности приготовления продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности готовой продукции производства; - инструктировать персонал о способах обеспечения безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их доставке; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при погрузочно-разгрузочных работах; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при хранении сырья и полуфабрикатов; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при дефростации замороженных продуктов; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при первичной обработке продуктов и приготовлении полуфабрикатов; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов в процессе приготовления и оформления блюд/изделий; - проверять соблюдение работниками требований к безопасности готовой продукции производства в процессе 	<p>Итоговый контроль – комплексная экспертная оценка практических заданий по профессиональному модулю.</p>
---	--	--

	<p>разогревания блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее хранения и реализации; - проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее охлаждения и замораживания для последующего использования; - проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее транспортировки; - проверять соблюдение работниками требований к подготовке для использования кухонной и столовой посуды; - проверять соблюдение работниками требований к подготовке для использования производственного инвентаря и технологического оборудования; - проверять уровень поддержания личной гигиены работниками производства; - проверять уровень содержания рабочих мест в чистоте и порядке; - проверять своевременность вывоза и соблюдение требований санитарии и гигиены в процессе хранения отходов; - производить отбор проб пищи для проведения лабораторных исследований на безопасность готовой продукции производства; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасность готовой продукции производства 	
--	---	--

<p>ПК4.3 Организовать процесс контроля качества приготовления продукции производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по обеспечению качества приготовления продукции производства; - инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства; - проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства - продукции производства; проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства; - проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства; - заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства; - общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству - выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства; - отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства. 	<p>Итоговый контроль – сравнение с эталоном, комплексная экспертная оценка</p>
<p>ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных 	<p>Защита лабораторной работы. Итоговый контроль – комплексная</p>

<p>изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>изделий и праздничного хлеба; – применение оборудования, инвентаря, посуды приспособлений для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – обоснование выбора и применение способов решения профессиональных задач в соответствии с документацией; – проведение органолептической оценки качества.</p>	<p>экспертная оценка практически х заданий по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>– органолептическая оценка сырья; – организация рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; – обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с нормативной документацией.</p>	<p>Оценка на практически х занятиях и при выполнении работ по учебной и производственного практик. Устный опрос Наблюдение и оценка на практически х занятиях</p>
<p>ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>– органолептическая оценка сырья; – организация рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; – организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; – обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач в соответствии с нормативной документацией.</p>	<p>Оценка на практически х занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практик. Устный опрос.</p>

<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептическая оценка сырья; - организация рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. 	<p>Наблюдение оценка на практически х занятиях и при выполнении работ производственной практике. Устный опрос. Оценка на практически х занятиях, тестирование , устный опрос.</p>
---	---	---

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

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии;</p>	<p>Аналитическая шкала</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных</p>	<p>-составление плана деятельности; - выбор способа решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;</p>	<p>Модельный ответ, бланк наблюдения за деятельностью</p>

задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Принимать решения с стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями и ставит цель деятельности, оценивает последствия принятых решений;	Бланк наблюдения за деятельностью
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Модельный ответ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Аналитическая шкала
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-участвует в групповом обсуждении; -высказывается в соответствии с заданным вопросом; аргументировано, отвергает или принимает идеи; - соблюдает нормы публичной речи; - использует вербальные средства общения для выделения смысловых блоков своей речи начинает и заканчивает разговор в соответствии с нормами	Бланк наблюдения за деятельностью

<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполненных заданий.</p>	<p>-оценивает последствия принятых решений; - проводит анализ ситуации по заданным критериям и называет риски; анализирует риски и обосновывает достижимость цели;</p>	<p>Бланк наблюдения за деятельностью</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- называет последствия принятых решений; -предлагает пути по их преодолению, избеганию в дальнейшей деятельности; -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи;</p>	<p>Аналитическая шкала</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- планирует деятельность, применяя технологию, в соответствии с поставленной профессиональной задачей; -выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности;</p>	<p>Бланк наблюдения за деятельностью, аналитическая шкала</p>