


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

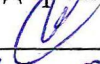
СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР


В.П. Кузиева
« 11 » 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР


Р.М. Сабитов
« 11 » 06 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

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

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бахетле»

(наименование организации)

Л.Ш.Нуриева, заведующая

производством

Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Сеть быстрого питания «Сели-Поели»

(наименование организации)

С.Т.Меньшикова, заведующая

производством

Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

Нижнекамск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
3. Примерной программы профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания примерной основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»


Разработчики: Набиуллина Ильсеяр Фадавировна - мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Мазитова Ольга Викторовна- мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК


(подпись)


Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от «08» 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.1.1 Перечень общих компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

- в ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;

- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;

- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

- правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;

- способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;

- температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК 05.02 **«Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»**

уметь:

- подбирать ассортимент, использовать методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
- использовать различные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
- использовать правила и способы сервировки стола, презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни.

знать:

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;
- температурный режим и правила приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной и международной кухни.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **348** часов

На освоение МДК – **134** часа, (в том числе: 28 часов вариативной части-МДК 05.02., направленных на расширение обязательной части программы модуля) **в том числе:**

- теория – **76** часов;
- на лабораторно-практические **58** часа,
- самостоятельной работы обучающегося – **4** часа;
- консультации – **6** часов;
- экзамен – **6** часов
- учебной практики – **72**
- производственной практики – **108** часа;
- консультации – **6** часов;
- квалификационный экзамен – **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля план и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов учебной нагрузки	Самостоятельная нагрузка, часов	Учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем, час.						
				Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практики	
				Всего часов	в т.ч.				Учебная	Производственная
Теория	лабораторные работы и практические занятия, часов	консультации	ПА (экзамен)							
ПК 5.1 - 5.5 ОК 01-07, 09	Раздел 1. Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32		32	22	10				
ПК 5.1 - 5.5 ОК 01-07, 09,10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	118	4	114	54	48	6	6		
ПК 5.1 - 5.5 ОК.01-ОК.10	Учебная и производственная практика	180							72	108
	Квалификационный экзамен	18					6	12		
	Всего:	348	4	146	76	58	6	12	72	108

2.2. Тематический план

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень усвоения	Формируемые элементы
Раздел 1 ПМ.Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32 часа, в т.ч. 10 часов ЛПЗ	теории 22 часа	ОК 1 – ОК 10 ПК 5.1 – ПК 5.5
МДК 05.01 Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1 Организация технологического процесса кондитерского производства	Содержание	5		
	1 Назначение кондитерского и мучного производства. Структура производства. Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов.	1	2	

	2	Технологическое оборудование и инвентарь кондитерского и мучного производства Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Нормы оснащения	1	2	
	3	Организация рабочих мест в кондитерском и мучном цеху Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требований охраны труда. Режим работы кондитерского производства и организация труда.	1	2	
	4	Охрана труда и пожарная безопасность при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий	1	2	
	5	Санитария и правила гигиены при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий	1	2	
	Практические работы		6		
	1	Практическая работа № 1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		
	2	Практическая работа № 2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	2		
	3	Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2		
Тема 1.2 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание		12		
	1	Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Замена одного сырья другим. Использование новых, нетрадиционных видов сырья.	1	2	

2	Подготовка муки и крахмала к производству Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки муки и крахмала к процессу производства.	1	2	
3	Подготовка сахара-песка и его заменители, меда, патоки Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки сахара-песка и его заменители, меда, патоки к процессу производства.	1	2	
4	Подготовка яиц и яичных продуктов Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки яиц и яичных продуктов к процессу производства.	1	2	
5	Подготовка молока и молочных продуктов Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки молока и молочных продуктов к процессу производства.	1	2	
6	Подготовка масла сливочного, маргарина, жиров для жаренья и масла растительного Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки масла сливочного, маргарина, жиров для жаренья и масла растительного к процессу производства.	1	2	
7	Подготовка овощей, плодов, грибов, ягод и круп Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки овощей, плодов, грибов, ягод и круп к процессу производства.	1	2	
8	Подготовка мясных и рыбных продуктов Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки мясных и рыбных продуктов к процессу производства.	1	2	
9	Подготовка разрыхлителей теста и пищевых добавок Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки пищевых добавок и разрыхлителей к процессу производства.	1	2	
10	Подготовка пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов к процессу производства.	1	2	
11	Подготовка желирующих веществ. Взаимозаменяемость сырья. Характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовки желирующих веществ к процессу производства.	1	2	

Тема 1.3 Организация подготовки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Практические занятия		2		
	1	Практическая работа № 4 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2		
		Контрольная работа	1		
	Содержание		5		
	1	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Физико-химические изменения, происходящие при выпечке. Выход изделий.	1	2	
	2	Определение упека и припека для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Понятие упека. Расчет упека.	1	2	
	3	Приготовление и рецептуры несладких фаршей, сладких начинок Приготовление и рецептуры мясных, рыбных, овощных, грибных фаршей для приготовления мучных изделий. Приготовление и рецептуры различных сладких начинок для приготовления мучных изделий.	1	2	
	4	Характеристика и рецептура сиропов Характеристика сиропов: сироп для промочки, инвертный сироп, сироп для глазирования, жженка. Рецептуры их приготовления.	1	2	
	5	Характеристика и рецептура помады Характеристика помад: помада основная, помада сахарная, помада шоколадная, помада молочная. Рецептуры их приготовления.	1	2	
	Практические занятия		2		
1	Практическая работа № 5 Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов	2			
Раздел 2 ПМ Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских			102 часов, в т.ч. 48 часов ЛПЗ теории 54 часа		

изделий				
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема	Содержание	9		
2.1 Приготовление, оформление и реализация дрожжевого вида теста и изделий из него	1 Способы приготовления дрожжевого теста Приготовление дрожжевого теста различными способами (опарный, безопарный, с отсдобкой, ускоренный). Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.	1	2	
	2 Разделка и режимы выпекания дрожжевого теста. Отделка готовых изделий. Процессы, происходящие при выпечке и охлаждении изделий	1	2	
	3 Приготовление дрожжевого безопарного теста Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.	1	2	
	4 Рецептуры изделий из безопарного дрожжевого теста Ассортимент изделий из безопарного дрожжевого теста: виды, их отличительные признаки. Правила приготовления изделий из безопарного дрожжевого теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2	
	5 Приготовление опарного теста Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.	1	2	
	6 Рецептуры изделий из опарного дрожжевого теста Ассортимент изделий из опарного дрожжевого теста: виды, их	1	2	

		отличительные признаки. Правила приготовления изделий из опарного дрожжевого теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.			
	7	Приготовление и рецептуры жареных изделий из теста Приготовление жареных изделий из теста. Замес, брожение и созревание теста, температурный режим этих процессов. Определение готовности теста.	1	2	
	8	Приготовление дрожжевого слоеного теста Характеристика дрожжевого слоеного теста. Влияние количества и качества клейковины в муке на процесс приготовления слоеного теста. Подготовка масла для слоения. Слоение теста. Формовка пластов и штучных изделий.	1	2	
	9	Рецептуры дрожжевого слоеного теста Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2	
	Лабораторно-практические занятия		16		
	1	Лабораторная работа № 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов (в.т.ч. из шоколада, мастики, изомальта)	2		
	2	Практическая работа № 9 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2		
	4	Лабораторная работа № 2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4		
	5	Лабораторная работа № 3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4		
	6	Лабораторная работа № 4 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста	4		
	Самостоятельная работа		2		

	1	Составить сравнительную характеристику изделий приготовленных опарным и безопарным способами	2		
Тема 2.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации различных видов теста и изделий из них	Содержание		15		
	1	Приготовление блинного теста и теста для оладий Характеристика блинного теста и теста для оладий. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2	
	2	Рецептура изделий блинного теста и теста для оладий Рецептура изделий блинного теста и теста для оладий.	1	2	
	3	Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Рецептуры изделий. Характеристика теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2	
	4	Приготовление сдобного пресного теста и рецептуры изделий из него. Характеристика сдобного пресного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из сдобного пресного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2	
	5	Приготовление вафельного теста и рецептуры изделий из него. Характеристика вафельного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству. Ассортимент изделий из вафельного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из вафельного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2	
	6	Приготовление пряничного теста Характеристика пряничного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2	
	7	Рецептуры изделий из пряничного теста	1	2	

		Ассортимент изделий из пряничного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из пряничного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.			
8	Приготовление песочного теста и рецептуры изделий из него.	Характеристика песочного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из песочного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2	
9	Приготовление бисквитного теста	Характеристика бисквитного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2	
10	Рецептуры изделий из бисквитного теста	Ассортимент изделий из бисквитного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из бисквитного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2	
11	Приготовление заварного теста и рецептуры изделий из него	Характеристика заварного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству. Ассортимент изделий из заварного теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из заварного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.	1	2	
12	Приготовление пресного слоеного теста и рецептуры изделий из него	Характеристика пресного слоеного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству.	1	2	
13	Приготовление воздушного теста и рецептуры изделий из него	Характеристика воздушного теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству. Ассортимент изделий из воздушного теста: виды, их отличительные	1	2	

		признаки.Правила выпечки изделий из воздушного теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.			
14	Приготовление воздушно-орехового теста и рецептуры изделий из него Характеристика воздушно-орехового теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству. Ассортимент изделий из воздушно-ореховоготеста: виды, их отличительные признаки.Правила выпечки изделий из воздушно-орехового теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.		1	2	
15	Приготовление миндального теста и рецептуры изделий из него Характеристика миндального теста. Технология приготовления. Виды брака и способы его устранения. Требования к качеству. Ассортимент изделий из миндального теста: виды, их отличительные признаки. Правила выпечки изделий из миндального теста. Требования к качеству, виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации.		1	2	
Лабораторно-практические занятия			22		
1	Практическая работа № 11 Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторных работ № 5 -9)		2		
2	Лабораторная работа № 5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста		4		
3	Лабораторная работа № 6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста		4		
4	Лабораторная работа № 7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста		4		
5	Лабораторная работа № 8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста		4		
6	Лабораторная работа № 9 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного и		4		

		воздушного теста			
	Самостоятельная работа		2		
	1	Подготовить презентацию «Приготовление различного вида теста»	2		
	Контрольная работа		2		
Тема 2.3	Содержание		7		
Приготовление, оформление и подготовка отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий к реализации	1	Характеристика кремов и смесей. Виды кремов и смесей. Способы их приготовления. Характеристика кремов и смесей.	1	2	
	2	Приготовление кремов сливочных: крем сливочный (основной), крем сливочный «Новый», крем сливочный фруктовый. Технология приготовления крема сливочный (основной), крема сливочный «Новый», крема сливочный фруктовый. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	
	3	Приготовление кремов сливочных: крем «Шарлот» (основной), крем «Шарлот» на агаре, крем «Глясе». Технология приготовления крема «Шарлот» (основной), крема «Шарлот» на агаре, крема «Глясе». Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	
	4	Приготовление белковых кремов: крем белковый (заварной), крем белковый на агара, крем «Зефир». Технология приготовления крема белковый (заварной), крема белковый на агара, крема «Зефир». Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	
	5	Приготовление кремов заварных: крем заварной, крем заварной ванильный. Технология приготовления крем заварной, крем заварной ванильный. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	
	6	Приготовление крема «Пражский», крема «Птичье молоко», крем из сливок. Технология приготовления крема «Пражский», крема «Птичье молоко», крем из сливок. Варианты их использования. Требования к качеству.	1	2	
	7	Приготовление фруктовой начинки и желе	1	2	

		Технология приготовления фруктовых начинок. Технология приготовления желе. Варианты их использования. Требования к качеству.			
		Лабораторно-практические занятия	4		
	1	Лабораторная работа № 10 Приготовление сливочных кремов. Оформление изделий кремами.	2		
	2	Лабораторная работа № 11 Приготовление белковых и заварных кремов. Оформление изделий кремами.	2		
Тема 2.4 Приготовление украшений для кондитерских и мучных изделий		Содержание	6		
	1	Характеристика и классификация украшений для кондитерских и мучных изделий. Виды украшений для кондитерских и мучных изделий. Их характеристика.	1	2	
	2	Украшение из кремов, желе и фруктовой рисовальной массы. Технология приготовления украшения из кремов, желе и фруктовой рисовальной массы. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	
	3	Украшения из фруктов и цукатов, посыпки и шоколада. Технология приготовления украшения из фруктов и цукатов, посыпки и шоколада. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	
	4	Украшения из помады и кандиры. Технология приготовления украшений их помады и кандиры. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	
	5	Украшение из сахарной мастики и марципана. Виды мастик. Технология приготовления украшения из мастик. Технология приготовления украшения из марципана. Варианты оформления. Требования к качеству.	1	2	
	6	Украшение из карамели и глазури. Технология приготовления украшения из карамели и глазури. Варианты оформления. Требования к качеству.			
Тема 2.5 Приготовление, оформление и		Содержание	9		
	1	Характеристика пирожных и требования к ним. Виды пирожных, их характеристика. Общие требования к ним.	1	2	

<p>подготовка к реализации пирожных</p> <p>Тема 2.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов</p>	2	Приготовление и рецептура бисквитных пирожных. Ассортимент песочных пирожных. Технология приготовления песочных пирожных. Требования к их качеству.	1	2	
	3	Приготовление и рецептура песочных пирожных. Ассортимент песочных пирожных. Технология приготовления песочных пирожных. Требования к их качеству.	1	2	
	4	Приготовление и рецептура слоеных и заварных пирожных. Ассортимент слоеных пирожных. Технология приготовления слоеных пирожных. Требования к их качеству. Условия и сроки хранения.	1	2	
	5	Приготовление и рецептура воздушных и миндальных пирожных. Ассортимент воздушных пирожных. Технология приготовления воздушных пирожных. Требования к их качеству. Условия и сроки хранения.	1	2	
	6	Приготовление и рецептура крошковых и десертных пирожных Ассортимент крошковых и десертных пирожных. Технология приготовления крошковых и десертных пирожных. Требования к их качеству. Условия и сроки хранения.	1	2	
	7	Характеристика тортов и требования к ним. Ассортимент тортов. Характеристика тортов. Требования, предъявляемые к тортам.	1	2	
	8	Рецептуры бисквитных тортов. Ассортимент бисквитных и песочных тортов. Технология приготовления бисквитных тортов. Требования к их качеству. Условия и сроки хранения.	1	2	
	9	Рецептуры песочных тортов. Ассортимент песочных тортов. Технология приготовления песочных тортов. Требования к их качеству. Условия и сроки хранения.	1	2	
	10	Рецептуры слоеных и миндальных тортов. Ассортимент слоеных и миндальных тортов. Технология приготовления слоеных тортов. Требования к их качеству. Условия и сроки хранения.	1	2	
	11	Рецептуры воздушно-ореховых и воздушных тортов. Ассортимент воздушно-ореховых тортов. Технология приготовления	1	2	

		воздушно-ореховых тортов. Требования к их качеству. Условия и сроки хранения.			
	Лабораторно-практические занятия		6		
	1	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых и десертных пирожных разнообразного ассортимента	2		
	2	Лабораторная работа № 13 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	4		
Тема 2.7 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий пониженной калорийности	Содержание		2		
	1	Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности. Ассортимент и характеристика изделий пониженной калорийности. Требования к качеству.	1	2	
	2	Приготовление изделий пониженной калорийности. Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Требования к их качеству. Сроки и условия хранения.	1	2	
Контрольная работа			2		
Консультация			6		
Экзамен по МДК 05.02			6		
Учебная практика			72		
Виды работ					
Тема 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	Приготовление: хлебобулочные изделия и хлеб из дрожжевого опарного теста.		6	3	
Тема 2. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Приготовление: булочка «Российская», булочка «Лимонная», сдоба выборская.		6	3	
Тема 3. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	Приготовление: слойка с повидлом, крученик слоеный, ватрушки.		6	3	
Тема 4. Приготовление простых и основных	Приготовление: крем масляный, заварной, белковый, сливочный, сиропы, глазури.		6	3	

полуфабрикатов.				
Тема 5. Приготовление бисквитного полуфабриката, изделия из него	Приготовление: «Рулэт фруктовый», пирожные «Бисквитные со сливочным кремом», «Бисквитные с фруктовым желе».	6	3	
Тема 6. Приготовление изделий из заварного теста	Приготовление: «Кольцо воздушное», «Профитроли», пирожное «Трубочка с кремом»	6	3	
Тема 7. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Приготовление: «Слоеные бантики», пирожное «Слойка» с кремом, пирожное «Муфточка» с кремом	6	3	
Тема 8. Приготовление изделий из песочного теста	Приготовление: кекс «Ореховый», пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами, пирожное песочное глазированное помадой	6	3	
Тема 9. Изделия пряничного теста	Приготовление: батоны «Московские», пряники глазированные, коврижка «Южная»	6	3	
Тема 10. Приготовление изделий из блинного теста	Приготовление: блины, оладьи сдобные, оладьи «Кольца»	6	3	
Тема 11. Приготовление изделий из воздушного полуфабриката	Приготовление: пирожное «Лада», пирожное «Грибок», пирожное «Воздушное» с кремом	6	3	
Тема 12. Приготовление и оформление тортов Дифференцированный зачет	Приготовление: торт «Пешт», торт «Птичье молоко», торт «Ландыш»,	6	3	
Производственная практика		108		
Виды работ				
Тема 1. Организация рабочих мест, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Организация рабочих мест в кондитерском цехе на производстве. Инструктаж на рабочем месте.	6	3	
Тема 2. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Наблюдение за процессом брожения. Приготовление: «Хлеб пшеничный белый, ржаной», «Батон к чаю», «Булочка домашняя»	6	3	
Тема 3. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Штафетка», бисквитный пирог; печенье «Мадленки»	6	3	

Тема 4. Изделия из заварного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Профитроли», заварные шарики с кремом, эклеры с кофе или с шоколадом.	6	3	
Тема 5. Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Слоеный полуфабрикат», «Сосиска в тесте», «Кулебяки слоеные»	6	3	
Тема 6. Приготовление изделий из песочного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Кекс здоровье», «Чайный», кекс «Творожный» с изюмом	6	3	
Тема 7. Приготовление песочных пирожных	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: пирожное песочное, глазированное помадой; яблочный пирог с песочным тестом	6	3	
Тема 8. Изделия пряничного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: «Пряники детские», «Коврижка медовая», пряники «Тульские»	6	3	
Тема 9. Приготовление печенья из национальной кухни	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: Печенья «Нарезное», «Гульчечек», «Курабье бакинское»	6	3	
Тема 10. Приготовление изделий из воздушного теста	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста. Приготовление: воздушных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных	6	3	
Тема 11. Приготовление и оформление песочных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Медовый», торт «Добрынинский», торт «Ивушка»	6	3	
Тема 12. Приготовление и оформление бисквитных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Грюфель», торт «Отелло», торт «Кофейный»	6	3	
Тема 13. Приготовление и оформление бисквитных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Подарочный», торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой»	6	3	
Тема 14. Приготовление и оформление слоеных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт	6	3	

	«Спортивный», торт «Свабиан», «Нижекамский»			
Тема 15. Приготовление и оформление слоеных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: «Слоеный с конфитюром», «Слоеный с кремом», «Экият»	6	3	
Тема 16. Приготовление и оформление слоеных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: «Татарстан», «Экият»	6	3	
Тема 17. Приготовление и оформление воздушных тортов	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление: торт «Полет», торт «Паутинка», торт «Ярославна»	6	3	
Тема 18. Приготовление национальных кондитерских изделий	Подготовка основного и дополнительного сырья, замес теста, приготовление крема, варка сиропа. Приготовление изделий «Чак-чак», «Хворост»	6	3	
Консультации		6		
Экзамен (квалификационный)		6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете «Учебная кухня»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов по технологии кондитерского производства, фотографий оформления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий);
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, компьютерные обучающие и контролирующие программы).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Учебная кухня»:

- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов).

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест кондитерского цеха:

- технологическое оборудование (холодильные шкафы, столы производственные, ванны моечные, раковины, миксеры, электроплиты, весы настольные, стеллажи);
- производственный инвентарь (венчики для взбивания, скалки для раскатки теста, резцы для теста, выемки кондитерские, лопатки, веселки, ножи, наконечники кондитерские с мешочками для отсадки крема, сита, кисточки для смазывания кондитерских изделий, ступка с пестиком, кольцо для круглых тортов, шаблон для деления тортов, листы кондитерские двух бортовые и трех бортовые, противни, формы кондитерские разных конфигураций, таргалетницы и др.);
- посуда;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

1.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы

Электронные ресурсы ЭБС

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
2. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий.- М.: ДеЛипринт, 2000.
3. Дубцов Г.Г., Сиданов М.Ю. Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Дополнительные источники:

4. Бурашников Ю.М. Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2011.
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания,- М.: Альфа-М.: ИНФРА-М,2010.
6. Кондитерские изделия: материалы шестой Международной конференции\Международная промышленная академия 19-21 марта 2007 г. –М.: Пищепром-издат,2007.
7. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
8. Могильный М.П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.-М.: Де Ли принт, 2006.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Изд. 11-е, испр. И доп.-Ростов н\Д: Феникс,2011.
10. Сборник технологических нормативов: сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: 4.111\под общ. Ред. А.П. Антонова.-М.: Хлебпродинформ, 2000.

Электронные ресурсы:

1. <http://WWW.PITPORTAL.RU> – Ассоциация предприятий общественного питания.
2. <http://WWW.normacs.ru>-сборники нормативов.
3. ЭБС «ООО Издательский Центр «Академия»

Справочники:

1. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 Об утверждении правил оказания услуг общественного питания (с изменениями от 21 мая 2—1г., 10 мая 2007г.).
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая,31 декабря 2005 г., 18,29,30 декабря 2006 г., 26 июня, 8 ноября, 1 декабря 2007 г. , 14,23 июля,27 октября, 22 декабря 2008г.).
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2001., 10 января,30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5,31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 декабря 2008 г.).
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

8. Санитарно–эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
9. Санитарно – эпидемиологические правила СП 1. 12193-07 и СП 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля предшествует изучение ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые планируется проводить в учебной лаборатории в зоне инструктажа. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля при подготовке сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Набиулина И.Ф. - мастер производственного обучения, образование по диплому – СПО, Казанский государственный технологический университет, инженер. Технология производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, 2005 г, ДПП 009067, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет», профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Педагогическое образование» профиль «Технология», 2016 г.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин по специальностям соответствующего профиля.

Набиулина И.Ф. - мастер производственного обучения, образование по диплому – СПО, Казанский государственный технологический университет, инженер. Технология производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий, 2005 г, ДПП 009067, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет», профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования «Педагогическое образование» профиль «Технология», 2016 г.

4. 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>ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора основных и дополнительных продуктов в зависимости от видов изделий в соответствии со сборником рецептов; - определение качества основных и дополнительных продуктов в соответствии со стандартом; - обоснованность выбора инвентаря и оборудования в соответствии технологического процесса; - обоснованность расчета рецептуры в соответствии со сборником рецептов; - обоснованное распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса с соблюдением требований охраны труда; - проведение бракеража готовых хлебобулочных изделий органолептическим методом в соответствии со стандартом; - точность чтения инструкций 	<p>Оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Диагностическое тестирование.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа: изучение темы и составление конспекта</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы.</p> <p>Текущий контроль по МДК 05.01</p> <p>Выполнение практической работы квалификационного экзамена в промежуточную аттестацию.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность в определении доброкачественности сырья - обоснованность выбора размораживания в зависимости от сырья Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт - обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды -правильность организации рабочего места -соответствие требованиям техники безопасности 	<p>Диагностическое тестирование.</p> <p>Оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Промежуточная аттестация в форме контрольной.</p> <p>Экзамен по МДК 05.02</p> <p>Выполнение практической работы квалификационного экзамена в промежуточную аттестацию.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения рецептур - соблюдение температурного и временного режима при приготовлении блюд -соответствие требованиям качества полуфабрикатов -рациональное распределение времени на выполнение задания 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильность в определении доброкачественности сырья -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт -обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов, посуды -правильность организации рабочего места -соблюдение последовательности технологических процессов -соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур; -соблюдение температурного и временного режима - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме контрольной. Экзамен по МДК 05.02</p> <p>Выполнение практической работы квалификационного экзамена в промежуточную аттестацию. Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов приготовления блюд из овощей и грибов - соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд - рациональное распределение времени на выполнение задания 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме контрольной. Экзамен по МДК 05.02</p> <p>Выполнение практической работы квалификационного экзамена в промежуточную аттестацию. Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> -обоснованность выбора инструментов, оборудования и 	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной</p>

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов - соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд - рациональное распределение времени на выполнение задания</p>	<p>работы Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме контрольной. Экзамен по МДК 05.02 Выполнение практической работы квалификационного экзамена в промежуточную аттестацию. Квалификационный экзамен.</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>-точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -обоснованность выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии - соблюдение последовательности технологических процессов приготовления блюд из овощей и грибов - соответствие требованиям техники безопасности -точность соблюдения рецептур -соблюдение температурного и временного режима - соответствие требованиям органолептических показателей качества блюд - рациональное распределение времени на выполнение задания</p>	<p>Диагностическое тестирование. Оценка выполнения лабораторной работы Внеаудиторная самостоятельная работа Промежуточная аттестация в форме контрольной. Экзамен по МДК 05.02 Выполнение практической работы квалификационного экзамена в промежуточную аттестацию. Квалификационный экзамен.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося;</p>

		-беседы; творческие работы и т.д.
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ и т.д.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-эффективный поиск необходимой информации; -анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной деятельности	- подготовка мультимедийных презентаций
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; -организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	-беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины.
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-эффективный поиск необходимой информации; -анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства