

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ .04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий**

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель спецдисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида деятельности (ВД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» может быть использована при освоении специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 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 программы профессионального модуля:

всего – 591, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 375 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов;

лабораторно-практические работы – 118 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 125 часов

учебной практики – 216 часов

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
6821 Пекарь	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.

	изделий - составление рецептуры хлебобулочных изделий - подбор и подготовка сырья исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий - формовка хлебобулочных изделий - выпечка хлебобулочных изделий - презентация и продажа хлебобулочных изделий	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей - заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - организация работы пекарей Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства - планирование процессов хлебобулочного производства - организация и координация процессов хлебобулочного производства - контроль и оценка эффективности	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

	процессов хлебобулочного производства		
549 Кондитер	<p>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе - изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции 	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров <p>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование процессов кондитерского цеха - организация и координация процессов кондитерского цеха - контроль и оценка эффективности процессов 	ВД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.

	кондитерского цеха		
--	--------------------	--	--

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	22	4	20		
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья	41	16	4	25		
ПК 4.1.	Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	90	70	20	20	-	-
ПК 4.4	Раздел 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	58	38	6	20	-	-
ПК 4.2., 4.3 ,4.4.	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	144	104	32	40	-	-
	Производственная практика , часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	90					
	Всего:	591	250	66	125	216	

3.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых:

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

по их желанию промежуточная аттестация может проводится в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

3.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.04) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			42	
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			42	
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия		Содержание		1,2
1.Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
2.Характеристика предприятий общественного питания.	2	Классификация и характеристика предприятий общественного питания.Характеристика мини-пекарен	2	
3.Организация рабочих мест в кондитерских местах	3	Алгоритм производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	2	
Тема 1.2. Техническое оснащение		Содержание		1,2
1.Механическое оборудование	4	Классификация оборудования. Механическое оборудование. Виды. Устройство, правила эксплуатации и техники безопасности	2	
2.Тепловое оборудование. Холодильное оборудование	5	Виды оборудования. Устройство, правила эксплуатации и техники безопасности	2	
3.Нейтральное оборудование. Приборы для	6	Оборудование и приборы для измерений. Вспомогательное	2	

измерений. Инвентарь.		(нейтральное) оборудование. Инвентарь и приспособления для изготовления кондитерской продукции		
		Практические занятия		
4. Практическое занятие № 1	7	Составление инструкции по технике безопасности.	2	
Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		Содержание		1,2
1.Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления кондитерских изделий	8	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2	
2.Контроль качества. Актуальные направления в организации производства	9	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2	
3.Контрольная работа по разделу 1	10	Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
		Практические занятия		
4.Практическое занятие № 2	11	Составление инструкции по соблюдению санитарных требований	2	
		Самостоятельная работа 1.Подготовка презентации «Характеристика оборудования для кондитерского цеха» Составление памятки «Соблюдение санитарных правил личной гигиены в кондитерском цехе»	20	
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья			41	

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			41	
Тема 2.1. Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		Содержание		1,2
1.Характеристика сырья, подготовка и хранение	12	Классификация сырья по его назначению. Мука. Крахмал. Крахмалопродукты.	2	
2.Характеристика сырья, подготовка и хранение	13	Разрыхлители. Характеристика биологического, химического и механического способа разрыхления теста. Виды и подготовка разрыхлителей	2	
3.Характеристика сырья, подготовка и хранение	14	Сахар и сахаросодержащие продукты. Пищевая поваренная соль. Молоко и молочные продукты. Масла и жиры. Яйца и яичные продукты.	2	
4.Характеристика сырья, подготовка и хранение	15	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители. Желирующие вещества. Орехи. Плодово-ягодные продукты. Пищевые смеси промышленного производства	2	
		Практические занятия		
5.Практическое занятие № 3	16	Органолептическая оценка качества сырья	2	
Тема 2.2. Взаимозаменяемость видов сырья		Содержание		
1.Правила выбора продуктов. Взаимозаменяемость видов сырья. Оценка качества сырья	17	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила взаимозаменяемости сырья.	2	
2. Контрольная работа по разделу 2	18	Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья	2	
		Практические занятия		
3.Практическое занятие № 4	19	Решение задач «Расчет взаимозаменяемости сырья»	2	
		Самостоятельная работа 1.Подготовка доклада по теме "Новые виды сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий " 2.Составление кроссвода «Сырье для кондитерского производства»	25	

Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			90	
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			90	
Тема 3.1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста, фаршей и начинок		Содержание		
1.Ассортимент и этапы приготовления хлебобулочных изделий	20	Ассортимент хлебобулочных изделий. Этапы приготовления хлебобулочных изделий: подготовка сырья, замес теста, брожение теста, обминка. разделка теста. Отделка и выпечка	2	1,2,3
2.Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	21	Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Основные виды тепловой обработки. Понятие упека и припека.	2	
		Практические занятия		
3.Практическое занятие № 5	22	Решение задач: расчеты при выпекании изделий	2	
		Содержание		
4.Дрожжевое безопарное тесто	23	Характеристика процесса приготовления дрожжевого теста безопарным способом, технология приготовления. Определение готовности теста. Недостатки теста и причины их возникновения.	2	
5.Дрожжевое опарное тесто	24	Характеристика процесса приготовления дрожжевого теста опарным способом, технология приготовления. Определение готовности теста. Недостатки теста и причины их возникновения.	2	
6.Разделка и выпечка дрожжевого теста	25	Характеристика операций: разделка теста, расстойка, отделка, выпечка, охлаждение изделий	2	
7.Дрожжевое слоеное тесто	26	Характеристика процесса приготовления дрожжевого слоеного теста, отличительные особенности замеса	2	
8. Тесто на закваске. Тесто для отделки.	27	Характеристика заквасок. Технология приготовления. Рецептуры и технология приготовления теста для отделки: пресное тесто, заварное тесто.	2	
9.Современные способы приготовления теста и полуфабрикатов из него.	28	Современные способы приготовления теста и полуфабрикатов из него: ускоренный способ приготовления теста, интенсивная холодная технология приготовления теста, технология замораживания тестовых полуфабрикатов. Полуфабрикаты высокой степени готовности	2	

10.Фарши и начинки	29	Рецептуры и технология приготовления различных начинок и фаршей. Требования к качеству	2	
11.Тесто для блинов и оладий	30	Рецептуры и технология приготовления блинов и оладий. Требования к качеству	2	
12.Контрольная работа по теме 3.1.	31	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста, фаршей и начинок	2	
		Практические занятия		
13.Практическое занятие № 6	32	Организация рабочих мест для приготовления дрожжевого теста	2	1,2,3
Тема 3.2. Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий		Содержание		
1.Мелкоштучные изделия из дрожжевого теста	33	Рецептуры и технология приготовления простых изделий из дрожжевого теста. Дефекты изделий и причины их возникновения	2	
2.Мелкоштучные сдобные хлебобулочные изделия	34	Рецептуры и технология приготовления сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий	2	
3.Сдобные плетеные изделия	35	Рецептуры и технология приготовления сдобных плетеных хлебобулочных изделий	2	
4.Изделия жаренные в жире	36	Подготовка фритюра. Особенности жарки во фритюре изделий. Технология приготовления пончиков, беляшей, пирожков	2	
5.Изделия из дрожжевого слоеного теста	37	Рецептуры и технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста, круасанов, слойки датской. Дефекты изделий и причины их возникновения	2	
6.Контрольная работа по теме 3.2.	38	Технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий	2	
		Практические занятия		
7.Практическое занятие № 7	39	Расчет сырья на заданное количество изделий	2	
8.Практическое занятие № 8	40	Составление технологических карт на мелкоштучные изделия из дрожжевого теста	2	
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления праздничных пирогов и праздничного хлеба				
1.Праздничные пироги (открытые, полузакрытые)	41	Рецептуры и технология приготовления открытых и полузакрытых пирогов.	2	
2.Праздничные пироги. (закрытые)	42	Рецептуры и технология приготовления закрытых пирогов,	2	

		кулебяк, рыбников.		
3.Фигурные пироги	43	Рецептуры и технология приготовления фигурных пирогов	2	
4. Осетинские пироги	44	Рецептуры и технология приготовления осетинских пирогов	2	
5.Праздничный хлеб	45	Рецептуры и технология приготовления караваев, калачей.	2	
6.Праздничный хлеб	46	Рецептуры и технология приготовления куличей, пирога неевского, кексов, ромовых баб.	2	
7.Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	47	Требования к качеству изделий. Дефекты изделий и причины их возникновения. Правила хранения	2	
8.Контрольная работа по теме 3.3.	48	Технологический процесс приготовления праздничных пирогов и праздничного хлеба	2	
		Практические занятия		
9.Практическое занятие № 9	49	Расчет сырья на заданное количество изделий	2	
10.Практическое занятие № 10	50	Составление технологических карт на праздничные пироги	2	
11.Практическое занятие № 11	51	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба для различных видов предприятий	2	
12.Практическое занятие № 12	52	Разработка рецептуры фирменных сдобных хлебобулочных изделий	2	
13.Практическое занятие № 13	53	Расчет пищевой и энергетической ценности фирменных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
14.Практическое занятие № 14	54	Разработка технико-технологической карты для фирменных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
		Самостоятельная работа 1.Составление технологических карт на праздничный хлеб 2.Подготовка презентации по теме: «Ассортимент национальных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	20	
Раздел 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			58	
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			58	
ТЕМА 4.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления		Содержание		1,2
1.Классификация отделочных	55	Классификация отделочных полуфабрикатов. Технология	2	

полуфабрикатов. Сиропы		приготовления сиропа для промочки, кофейного, сиропа для глазирования, инвертного, жженки.		
2.Помада	56	Технология приготовления помады основной. Дефекты и требования к качеству	2	
3. Карамель	57	Технология приготовления карамели. Дефекты и требования к качеству	2	
4. Белковые глазури	58	Технология приготовления глазури сырцовой и заварной. Дефекты и требования к качеству	2	
5.Шоколадные глазури	59	Методы темперирования шоколада. Виды и технология приготовления глазури шоколадной, Дефекты и требования к качеству	2	
6. Виды кремов. Кремы сливочные	60	Виды кремов. Технология приготовления кремов сливочных. Дефекты и требования к качеству	2	
7. Белковые кремы.	61	Технология приготовления кремов белковых. Дефекты и требования к качеству	2	
8.Заварные кремы	62	Технология приготовления кремов заварных. Дефекты и требования к качеству	2	
9.Кремы из молочных продуктов.	63	Технология приготовления кремов из молочных продуктов. Дефекты и требования к качеству	2	
10.Кремы комбинированные	64	Технология приготовления кремов из молочных продуктов, комбинированных. Дефекты и требования к качеству	2	
11.Желе. Муссы. Пралине.	65	Технология приготовления желе на агаре и желатине. Технология приготовления муссов, пралине. Дефекты и требования к качеству	2	
12. Сахарные мастики.	66	Технология приготовления сахарных мастик. Дефекты и требования к качеству	2	
13.Марципан.	67	Технология приготовления сырцового и заварного марципана. Дефекты и требования к качеству.	2	
14.Посыпки. Условия хранения отделочных полуфабрикатов	68	Технология приготовления различных видов посыпок. Условия хранения отделочных полуфабрикатов	2	
15. Отделочные полуфабрикаты из продуктов промышленного производства.	69	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов из продуктов промышленного производства. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов.	2	
16.Контрольная работа по теме 4.1.	70	Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	2	
		Практические занятия		

17.Практическое занятие № 15	71	Расчет сырья на заданное количество отделочных полуфабрикатов	2	
18.Практическое занятие № 16	72	Составление технологических карт на отделочные полуфабрикаты	2	
19.Практическое занятие № 17	73	Организация рабочих мест для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
		Самостоятельная работа 1.Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий " 2.Разработка технико-технологических карт на отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20	
Раздел 5 Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			144	
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			144	
Тема 5.1. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов				1,2
		Содержание		
1. Характеристика выпеченных полуфабрикатов	74	Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов	2	
2. Бисквитный полуфабрикат «Основной»	75	Характеристика и виды бисквита. Технология приготовления бисквита основного. Требования к качеству. Дефекты бисквита	2	
3.Бисквит «Буше». Бисквиты с наполнителями	76	Технология приготовления бисквита «Буше». Особенности приготовления бисквитов с наполнителями.	2	
4.Сдобное пресное тесто	77	Характеристика сдобного пресного теста. Технология приготовления. Требования к качеству. Дефекты	2	
5.Вафельный полуфабрикат.	78	Характеристика вафельного полуфабриката. Технология приготовления. Требования к качеству. Дефекты	2	
6. Песочный полуфабрикат	79	Характеристика и виды песочного теста. Технология приготовления. Требования к качеству. Дефекты песочного теста	2	
7. Заварной полуфабрикат	80	Характеристика и виды заварного полуфабриката. Технология приготовления. Требования к качеству. Дефекты	2	
8. Слоеный полуфабрикат	81	Характеристика слоеного полуфабриката. Технология	2	

		приготовления. Требования к качеству. Дефекты		
9. Воздушный полуфабрикат	82	Характеристика и виды воздушного полуфабриката. Технология приготовления. Требования к качеству. Дефекты	2	
10. Пряничный полуфабрикат	83	Характеристика и виды пряничного полуфабриката. Технология приготовления. Требования к качеству. Дефекты	2	
11. Крошковый полуфабрикат. Миндальный полуфабрикат	84	Характеристика и виды крошкового полуфабриката. Технология приготовления. Характеристика миндального полуфабриката. Технология приготовления. Требования к качеству. Дефекты	2	
12. Полуфабрикаты из сахарного теста и тюлипного теста.	85	Характеристика полуфабрикатов из тюлипного и сахарного теста. Технология приготовления. Требования к качеству. Дефекты		
13. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Оценка качества	86	Виды и характеристика выпеченных полуфабрикатов на основе промышленных смесей. Оценка качества полуфабрикатов.	2	
14. Контрольная работа по теме 5.1.	87	Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	2	
		Практические занятия		
15. Практическое занятие № 18	88	Составление технологических карт на выпеченные полуфабрикаты	2	
16. Практическое занятие № 19	89	Организация рабочих мест для приготовления выпеченных полуфабрикатов	2	
Тема 5.2. Технологический процесс приготовления мелкошпучных мучных кондитерских изделий и пирожных				1,2
		Содержание		
1. Классификация кондитерских изделий. Пряничные изделия	90	Классификация кондитерских изделий. Этапы построения пряничных сооружений. Рецептуры и технология приготовления сложных пряничных изделий	2	
2. Мелкошпучные мучные кондитерские изделия	91	Рецептуры и технология приготовления мелкошпучных мучных кондитерских изделий: меренги, макарони, тарталетки	2	
3. Бисквитные пирожные	92	Рецептуры и технология приготовления бисквитных пирожных (нарезных)	2	
4. Бисквитные пирожные	93	Рецептуры и технология приготовления бисквитных пирожных (шпучных)	2	
5. Песочные пирожные	94	Рецептуры и технология приготовления песочных пирожных	2	
6. Заварные пирожные	95	Рецептуры и технология приготовления заварных пирожных	2	
7. Слоеные пирожные	96	Рецептуры и технология приготовления слоеных пирожных	2	

8.Комбинированные пирожные	97	Рецептуры и технология приготовления комбинированных пирожных	2	
9.Пирожные десертные, крошковые	98	Рецептуры и технология приготовления пирожных «Десертные», «Крошковых»	2	
10.Контрольная работа	99	Технологический процесс приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий и пирожных	2	
		Практические занятия		
11.Практическое занятие № 20	100	Расчет сырья на заданное количество изделий	2	
12.Практическое занятие № 21	101	Составление технологических карт	2	
13.Практическое занятие № 22	102	Составление технологических карт	2	
14.Практическое занятие № 23	103	Организация рабочих мест для приготовления мелкоштучных изделий и пирожных	2	
Тема 5.3. Технологический процесс приготовления тортов		Содержание		1,2,3
1.Классификация и характеристика тортов	104	Классификация тортов, характеристика тортов. Этапы приготовления тортов.	2	
2.Бисквитные торты	105	Рецептуры и технология приготовления бисквитных тортов. Способы оформления	2	
3.Песочные торты	106	Рецептуры и технология приготовления песочных тортов. Способы оформления	2	
4. Слоеные торты. Торты из воздушно-орехового теста	107	Рецептуры и технология приготовления слоеных тортов и тортов из воздушно-орехового теста. Способы оформления	2	
5.Комбинированные торты	108	Рецептуры и технология приготовления муссовых тортов. Способы оформления	2	
6.Способы и приемы отделки праздничных тортов	109	Правила монтажа праздничных тортов различными способами. Способы и приемы отделки праздничных тортов в зависимости от размеров и массы праздничного торта	2	
7. Праздничные торты	110	Рецептуры и технология приготовления свадебных тортов, детских тортов. Способы оформления	2	
8.Праздничные торты	111	Рецептуры и технология приготовления юбилейных тортов, корпоративных тортов. Способы оформления	2	
9.Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	112	Методы оценки качества. Порядок оценки качества. Оформление результатов оценки. Правила и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий	2	
10.Контрольная работа по теме 5.3.	113	Технологический процесс приготовления тортов	2	

		Практические занятия		
11.Практическое занятие № 24	114	Расчет сырья на заданное количество изделий	2	
12.Практическое занятие № 25	115	Составление технологических карт	2	
13.Практическое занятие № 26	116	Разработка рецептуры фирменных пирожных и тортов	2	
14. Практическое занятие № 27	117	Расчет пищевой и энергетической ценности фирменных пирожных и тортов	2	
15. Практическое занятие № 28	118	Разработка технико-технологических карт для фирменных пирожных и тортов	2	
16. Практическое занятие № 29	119	Выполнение эскизов орнаментов для украшения праздничных тортов.	2	
17. Практическое занятие № 30	120	Выполнение эскизов орнаментов для украшения праздничных тортов.	2	
18.Практическое занятие № 31	121	Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для различных видов предприятий	2	
19. Практическое занятие № 32	122	Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для различных видов предприятий	2	
20. Практическое занятие № 33	123	Обеспечение контроля при приготовлении сложных тортов	2	
21.Дифференцированный зачет	124	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	
22.Дифференцированный зачет	125	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2	
Самостоятельная работа 1.Составление таблицы «Способы разрыхления теста» 2. Составление технологических карт на выпеченные полуфабрикаты 3.Составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия и праздничные торты 4. Составление таблицы Требования к качеству, сроки реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 5.Подготовка доклада и презентации «организация приготовления сложных мучных кондитерских изделий»			40	
Всего			375	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- учебный кабинет технологии кондитерского производства;
- учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты

Технические средства обучения:

- 1.Мультимедийная установка
- 2.ПК

Оборудование учебного кондитерского цеха:

рабочее место мастера производственного обучения;

рабочие места по количеству обучающихся;

производственные столы; тепловое оборудование (электрические плиты ПЭСМ -4Ш, пекарский шкаф ШПЭСМ-2К, микроволновая печь; пароконвектомат);

весоизмерительное оборудование (весы настольные электронные);

холодильное оборудование (холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки);

механическое оборудование (электромясорубка, блендер; взбивальные машины, тестомесильная машина)

Наплитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, миски, противни; производственный инвентарь и инструменты (разделочные маркированные доски, дуршлаг, шумовка, лопатка, ложки, терка, сито, скалки деревянные фигурные выемки)

Столовая посуда: тарелки мелкие, столовые приборы, комплект учебно-методической документации;

Наглядные пособия: инструкционно-технологические карты, технологические карты, иллюстрации блюд

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных. мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебник - М. Издательский центр «Академия», 2017
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2013.

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2011
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2015.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник. М. Издательский центр «Академия», 2015.
6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2011.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2014.
8. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2011.

Интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. www.fartov.com

Справочная информация:

1. ГОСТ Р 50764-95-93 «Услуги общественного питания»– М., 2002
2. ГОСТ Р 27844-88 «Изделия булочные. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 6477-89 Е «Карамель»
4. ГОСТ Р 4570-93Е «Конфеты»
5. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные»
6. ГОСТ 24901-89 «Печень

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательной организации. Учебная практика по модулю проходит в учебном кулинарном цехе или лаборатории образовательной организации. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Производственная практика может быть организована после освоения каждого раздела модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля.

Учебным планом должны быть предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

Для углубления и закрепления полученных знаний, а также для ознакомления с работой техника - технолога рекомендуется организовывать проведение экскурсий на предприятия питания города.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Принимает организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Экспертная оценка лабораторной и практической работы.
	Проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Проводит оформление и отделку сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за приготовлением хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Оценка внешнего вида готового изделия Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК Экспертная оценка лабораторной и практической работы
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Принимает организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Экспертная оценка лабораторной и практической работы.
	Проводит приготовление оформление и отделку сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий Выбирает способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Наблюдение за технологическим процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК Экспертная оценка лабораторной и практической работы

<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Принимает организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Выбирает способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий: миниатюрных пирожных (птифюр) фисташкового, карамельно-оехового, песочно-миндального, шоколадных конфет начинок для конфет, сложных видов печенья</p> <p>Определяет режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Экспертная оценка лабораторной и практической работы.</p>
	<p>Проводит приготовление оформление и отделку мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии</p> <p>Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста</p> <p>Наблюдение за процессом приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Наблюдение за формованием изделия</p> <p>Наблюдение за процессом выпечки изделий</p> <p>Органолептическая оценка готового изделия</p> <p>Сравнение с ТК</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Принимает решения по организации рабочих мест кондитеров по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря</p> <p>Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Экспертная оценка лабораторной и практической работы.</p>
	<p>Проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из сахара, шоколада, марципана и готовит украшения из них в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии</p> <p>Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>Выбирает температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Выбирает способы формовки украшений из сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Наблюдение за процессом формовки украшений из сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Органолептическая оценка полуфабрикатов</p> <p>Сравнение с ТК</p> <p>Экспертная оценка лабораторной и практической работы.</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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе Участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления	Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления,	Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации

	<p>преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения</p> <p>Соблюдает этические нормы при общении с потребителями</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат</p> <p>Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности</p> <p>Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития</p> <p>Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации.</p> <p>Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<p>Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов</p> <p>Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за процессами аналитической деятельности</p> <p>Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>