

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ-04

**Организация приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных и кондитерских изделий**

Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

Для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки
базовый

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

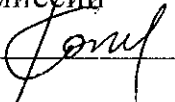
Москва
2021

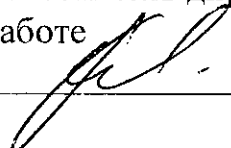
ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
Коммерции и технологии
потребительских товаров

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования

Протокол № 1
от «30» августа 2024 г.

19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Председатель цикловой
комиссии
 Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной
работе
 Кондратьев К.М.

Составители:

Преподаватель
ПОЧУ "Московский кооперативный
техникум"
(подпись) (Ф.И.О)

_____ / Л.Е.Пигусова /

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04	1 стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3 стр.
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5 стр.
3.1 Тематический план профессионального модуля	5 стр.
3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю	6 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13 стр.
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13 стр.
4.2 Информационное обеспечение обучения	13 стр.
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	15 стр.
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	15 стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17 стр.

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 ПМ.04:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 188 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов, в том числе лабораторно-практических 66 часов (лабораторные работы 24 часа, практические 42 часа)
- самостоятельной работы обучающегося – 62 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного 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. 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК. 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК. 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК. 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК. 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК. 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная	Производственная	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий	54	40	6	10		14			
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий	112	72	18	22	-	40			
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Раздел 3. Контроль качества и безопасность сырья для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	22	14	-	10	-	8			
	Учебная практика									
	Производственная практика									
	Всего	188	126	24	66	42	62			

60 теор.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		188	
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		126	
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий		40	
Тема 1.1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание Сырье основное. Оценка качества. Дефекты. Сырье вспомогательное. Оценка качества. Вкусовые добавки. Ароматизаторы. Классификация. Состав и пищевая ценность. Разрыхлители биологические, химические. Желирующие вещества. Классификация. Состав и пищевая ценность. Сырье, технология производства. Оценка качества. Дефекты. Кондитерские полуфабрикаты: готовые виды теста, готовые виды крема. Вкусовые товары: специи и приправы.	14 <i>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7</i>	

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Оформление таблиц по теме «Пищевая ценность сырья для приготовления сложных хлебобулочных и сложных отделочных полуфабрикатов».</p> <p>Подготовка мультимедийных презентаций на темы «Современные виды сырья для приготовления сложных хлебобулочных и сложных отделочных полуфабрикатов и его кулинарное использование»</p> <p>Подготовка презентаций по темам «Современное оборудование для приготовления сложных хлебобулочных и сложных отделочных полуфабрикатов».</p>	6	
<p>Тема 1.2. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований техники безопасности.</p> <p>Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом теста. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у различных народов мира.</p>	8 8,9, 10,11	
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Приготовление праздничных хлебобулочных изделий из различных видов теста.</p> <p>Расчет себестоимости продукции.</p>	6	

	Практические занятия	10
	Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов. Решение ситуационных задач.	12, 13, 14, 15, 16
	Самостоятельная работа	8
	Составление схем организации хлебобулочных изделий. Состав помещений кондитерского цеха и характеристика. Организация рабочих мест при приготовлении хлебобулочных изделий	
	Зачет по разделу	2
Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий		17 72
Тема 2.1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий	Содержание	12
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий с учетом требования техники безопасности. Виды теста, используемые для приготовления кондитерских изделий. Тесто мучное: песочное, бисквитное, буше, заварное. Тесто без муки: ореховое. Требования к безопасности хранения выпеченных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.	18, 19, 20, 21, 22, 23
	Практические занятия	8
	Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов Подбор оборудования и инвентаря.	24, 25 26, 27
	Лабораторные работы	6
	Приготовление полуфабрикатов из теста. Расчет себестоимости продуктов.	

	Самостоятельная работа	12	
	Составление схем организации полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Состав помещений кондитерского цеха и характеристика Организация рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов.		
Тема 2.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных кондитерских изделий	Содержание	12	3
	Организация процесса приготовления отделочных полуфабрикатов. Вида технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов с учетом требований техники безопасности. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.	28, 29, 30, 31, 32, 33	
	Практические занятия	6	
	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Подбор оборудования и инвентаря.	34, 35, 36.	
	Самостоятельная работа	12	
	Составление схем организации полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Подготовка мультимедийных презентаций «Современные отделочные полуфабрикаты».		

	<p>Составление схем приготовления сложных кондитерских изделий. Решение задач на определение количества сырья для приготовления сложных кондитерских изделий. Составление схем приготовления сложных кондитерских изделий. Подготовка мультимедийных презентаций. Решение задач на определение количества сырья для приготовления сложных кондитерских изделий.</p>		
	Зачет по разделу	2	
Раздел 3 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления хлебобулочных кондитерских изделий и готовой продукции		44.	2
Тема 3.1. Организация контроля качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	14 4.	
	<p>Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Основные критерии оценки качества выпеченных полуфабрикатов и сложных мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий Основные критерии оценки качества теста и готовых сложных видов печенья. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных видов печенья. Основные критерии оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	45, 46.	
	Практические работы	10	
	Оценка качества и безопасность сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	47, 48, 49, 50	

	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Разработать алгоритм оценки качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Изучить дефекты, возникающие при технологическом процессе, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	8	
--	--	---	--

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технического оснащения и организации производства»; «Пищевая лаборатория»; «Учебный кондитерских цех»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебников, учебных и методических пособий;
- «Учебный кондитерских цех»
- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий;
 - наглядные пособия;
 - комплект оборудования, инвентаря;
 - комплект посуды, приборов и столового белья
 - технологическое оборудование и инвентарь:
 - пекарский шкаф;
 - миксер;
 - холодильное оборудование ;
 - фритюрница

Технические средства обучения кабинетов и лабораторий:

- калькуляторы,
- мультимедиапроектор,
- компьютер

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
2. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
9. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия М- Изд-во Профикс, 2018

10. Сб. рецептур мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий М- Изд-во Профи 2016 с.296

Учебная литература:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания М Академия, 2016 с.496
2. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум М - Академия, 2016 с.240
3. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2016
4. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2016.
5. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис. - 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2016.
6. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019.
7. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2017.
8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА- М, 2019.
9. Ковэн С, Янг Л. Дополнительные рекомендации хлебопёкам и кондитерам. Ещё 151 вопрос и ответ М- Профессия 2016 с.252
10. кондитерских изделий - М: Академия, 2016, с. 480
11. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий М - Академия, 2014, с. 400
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов М - Академия, 2017 с.352
12. Олейникова А .Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В. Технологические расчёты при производстве кондитерских изделий - М: Издательство «РАПП», 2018, с.240
13. Сарафанова И. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения - М: Профессия, 2019, с. 216
13. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - М: Академия, 2016, с. 448
14. Шумилкина М.Н. Кондитер М- Феникс, 2017 с.320

Дополнительная литература:

1. Долгополова С. Новые кулинарные технологии М - Ресторанные ведомости 2017, с.272
Ковэн С, Янг Л. Практические рекомендации хлебопёкам и кондитерам М- Профессия 2017 с.250
2. Линди Смит Волшебные пирожные М - Арт-Родник 2016 с. 106
3. Шрамко Е. Уроки и техника кондитерского мастерства М- Ресторанные

ведомости , 2018 с. 160

Интернет-ресурсов:

1. <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
 2. <http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
 3. <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
 4. <http://www.cooook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
- www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ (>. www.millionmenu.ru – Кулинария
5. Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
 6. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
 7. <http://culinar.claw.ru/>- Кулинарная энциклопедия
 8. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению профессионального модуля.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Объем времени консультации для обучающихся очной формы обучения предполагает: групповые консультации перед экзаменом, индивидуальные консультации во время освоения профессионального модуля.

Профессиональный модуль направлен на приобретение практического опыта в области технологии продукции общественного питания.

Каждая тема заканчивается проведением практических занятий. Предусматривается проведение учебной и производственной практик.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля в кабинетах и лабораториях техникума концентрированно, а также на базах практики, с которыми у техникума заключены долгосрочные договоры.

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля в сторонних организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Итоговым контролем овладения МДК данного модуля является экзамен. Итоговым контролем овладения данного модуля является экзамен

(квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Необходимо иметь образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. К руководству производственной практикой привлекаются преподаватели и работники профильных организаций, предприятий и учреждений сферы общественного питания, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Изучению данного модуля предшествует изучение следующих дисциплин: «Охрана труда» «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Химия», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Физиология питания», ПМ. 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ. 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ. 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Требование к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой Педагогический состав:

Дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

«Организация производства на предприятиях общественного питания», «Охрана труда», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация» «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Химия», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Физиология питания».

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
1	2	3

(ПК 4.1.-ПК 4.4.) Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	-Соответствие ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям стандартов индустрии питания.	Оценка знаний технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий сложных видов печенья сложных мелко штучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, праздничных тортов, правил эксплуатации оборудования Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий сложных видов печенья ,сложных мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов, праздничных тортов, по заданию Демонстрация умений определять качество готовых изделий.
	-Правильность оценивания качества готовой продукции	
	-Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	-Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности	
	-Правильность расчётов сырья для приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	-Правильность выбора способов и приёмов приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
-Правильность принятия решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

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.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация интереса к будущей профессии 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и

<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>(аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	<p>лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и</p>

руководством, потребителями.		производственной практик
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик