

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
АНО СПО «Колледж ВУиТ»

 И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в данной области при наличии среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ПМ.04.

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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.
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	166
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	121
в том числе:	
лабораторные занятия	65
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
<i>Итоговая аттестация в виде экзамена</i>	

3.2. Тематический план и 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				
1	2	3				
Раздел 1. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба						
Тема 1.1. Пищевая ценность, классификация хлебобулочных изделий	Содержание	4				
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="616 553 672 778">1</td> <td data-bbox="672 553 1899 778">Значение хлебобулочных изделий в питании. Классификация. Санитарные и технологические требования к производству. Ассортимент, условия и сроки хранения, транспортирования хлебобулочных изделий. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Органолептические способы определения степени готовности при приготовлении хлебобулочных изделий</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 778 672 927">2</td> <td data-bbox="672 778 1899 927">Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству. Ассортимент, характеристика и требования к качеству хлебных смесей промышленного производства для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</td> </tr> </table>	1	Значение хлебобулочных изделий в питании. Классификация. Санитарные и технологические требования к производству. Ассортимент, условия и сроки хранения, транспортирования хлебобулочных изделий. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Органолептические способы определения степени готовности при приготовлении хлебобулочных изделий	2	Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству. Ассортимент, характеристика и требования к качеству хлебных смесей промышленного производства для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
1	Значение хлебобулочных изделий в питании. Классификация. Санитарные и технологические требования к производству. Ассортимент, условия и сроки хранения, транспортирования хлебобулочных изделий. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Органолептические способы определения степени готовности при приготовлении хлебобулочных изделий					
2	Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству. Ассортимент, характеристика и требования к качеству хлебных смесей промышленного производства для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба					
Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий	Содержание	4				
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="616 965 672 1077">1</td> <td data-bbox="672 965 1899 1077">Виды механического, теплового, холодильного оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; правила их безопасного использования</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1077 672 1262">2</td> <td data-bbox="672 1077 1899 1262">Организация производства в кондитерском цехе, режимы хранения, реализации и транспортировки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Техника безопасности при использовании механического, теплового, холодильного оборудования Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря</td> </tr> </table>	1	Виды механического, теплового, холодильного оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; правила их безопасного использования	2	Организация производства в кондитерском цехе, режимы хранения, реализации и транспортировки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Техника безопасности при использовании механического, теплового, холодильного оборудования Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря	
1	Виды механического, теплового, холодильного оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; правила их безопасного использования					
2	Организация производства в кондитерском цехе, режимы хранения, реализации и транспортировки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Техника безопасности при использовании механического, теплового, холодильного оборудования Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря					
Тема 1.3 Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="616 1262 1899 1300" style="text-align: center;">Содержание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1300 672 1414">1</td> <td data-bbox="672 1300 1899 1414">Замес теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при разделке, формовании и выпечки изделий из хлебного теста. Использование хлебных смесей промышленного производства.</td> </tr> </table>	Содержание		1	Замес теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при разделке, формовании и выпечки изделий из хлебного теста. Использование хлебных смесей промышленного производства.	4
Содержание						
1	Замес теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при разделке, формовании и выпечки изделий из хлебного теста. Использование хлебных смесей промышленного производства.					

	2	Виды дрожжевого теста. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	
	3	Ассортимент выпеченных изделий из теста с фаршами. Технология приготовления фаршей и сладких начинок для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	4	Праздничные виды хлеба: ассортимент, технологические требования к приготовлению, требования к качеству, режимы хранения и реализации	
	5	Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, их соответствие стандартным требованиям.	
	1	Лабораторные работы	20
		Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий	
	2	Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых изделий с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке, норм взаимозаменяемости	
	3	Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий.	
		Самостоятельная работа	15
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению безопасного теста	
	2	Составление сводных таблиц товароедной характеристики муки, фруктов, ягод	
	3	Составление опорного конспекта по теме: «Ассортимент хлебобулочных изделий».	
	4	Составление технологических схем приготовления сложных хлебобулочных изделий в соответствии с методом приготовления и типом теста	
		Домашнее задание	
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	
	3	Оформление технологических карт на хлебобулочные изделия.	
Раздел 2.			
Технологические процессы приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
Тема 2.1. Пищевая ценность и классификация мучных кондитерских изделий	Содержание		4
	1	Значение мучных кондитерских изделий в питании. Классификация мучных кондитерских изделий. Санитарные и технологические требования к производству	
	2	Основные сырье для приготовления мучных кондитерских изделий: ассортимент, требования к качеству.	

Тема 2.2. Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Содержание		4
	1	Значение и пищевая ценность полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Классификация. Виды основных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий, требования к качеству. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Возможные виды брака и причины их возникновения. Санитарные требования к производству, хранению, транспортировке.	
Тема 2.3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание		6
	1	Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Классификация мучных кондитерских изделий и тортов. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления тортов. Технологические требования к приготовлению мучных, национальных кондитерских изделий различной степени сложности. Органолептическая оценка качества и готовность к реализации. Требования к безопасности хранения и транспортировки	
	2	Технологические требования к приготовлению тортов различной степени сложности. Приготовление праздничных тортов: характеристика, особенности и различия в отделке, органолептическая оценка качества и готовность к реализации. Требования к безопасности хранения и транспортировки	
	3	Пищевая ценность изделий пониженной калорийности. Ассортимент изделий пониженной калорийности. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий пониженной калорийности. Использование заменителей высококалорийного сырья. Требования к качеству. Санитарные и технологические требования к производству	
	Лабораторные работы		15
	1	Составление технологических схем приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	
	2	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	
	3	Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых изделий с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке, норм взаимозаменяемости	
	3	Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления сложных кондитерских изделий.	
	Самостоятельная работа		10
1	Составление рекламных проспектов на мучные кондитерские изделия		

	2	Составление опорного конспекта по теме «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий»	
	3	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению мучных кондитерских изделий	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме «Праздничные торты», «Изделия пониженной калорийности»	
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	
	3	Оформление технологических карт на кондитерские изделия.	
Раздел 3.			
Технологические процессы приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий			
Тема 3.1. Пищевая ценность и ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		4
	1	Пищевая ценность и ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий требования к качеству, сроки хранения.	
	2	Характеристика основных продуктов для приготовления мелкоштучных (пряников, печенья, коврижек и пирожных) кондитерских изделий, требования к качеству, подготовка к использованию	
Тема 3.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		6
	1	Виды механического, теплового, холодильного оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; правила их безопасного использования	
	2	Техника безопасности при использовании механического, теплового, холодильного оборудования, приемы эксплуатации. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря.	
	3	Организация производства в кондитерском цехе, режимы хранения, реализации и транспортировки мелкоштучных кондитерских изделий.	
Тема 3.3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		4
	1	Технология приготовления пряников, коврижек, печенья. Температурный режим и правила приготовления теста для разного вида печенья (затяжного, сахарного, сдобного), пряников, коврижек, требования к качеству теста. Отделка, требования к качеству готовых изделий, хранение, транспортировка. Возможные виды брака, меры по их устранению	

	2	Классификация пирожных. Ассортимент, характеристика, рецептура, требования к качеству, условия, сроки хранения. Температурный и санитарный режимы приготовления. Приготовление пирожных различной степени сложности: различия в отделке, технологии приготовления, определение органолептическим способом правильности приготовления и готовности к реализации.	
	Лабораторная работа		15
	1	Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых изделий с учетом изменений, происходящих при выпечке; норм взаимозаменяемости	
	2	Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
	3	Составление технологических схем приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
	Самостоятельная работа		10
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.	
	2	Подготовить рефераты «Национальные кондитерские изделия», «Фруктовые и легкие обезжиренные пирожные и торты»	
	Практические занятия		4
	1	Составление технологических схем приготовления печенья, коврижек, пряников, пирожных	
	2	Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления кондитерских изделий. Оформление технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия	
Раздел 4.			
Технологические процессы приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении			
Тема 4.1. Ассортимент отделочных полуфабрикатов.	Содержание		4
	1	Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов. Виды отделочных полуфабрикатов, требования к качеству. Санитарные требования к производству, хранению отделочных полуфабрикатов. Подготовка к использованию и применению. Организация производства в кондитерском цехе, режимы хранения, реализации и использования отделочных полуфабрикатов	
Тема 4.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание		4
	1	Температурный и санитарный режим приготовления, сиропов различной крепости. Разновидности сиропов, глазури, посыпок, методы и техника использования в оформлении кондитерских изделий	

	2	Температурный и санитарный режим приготовления кремов : основных (сливочного, белкового, крема из сливок и др.) их производных, кремов из смесей промышленного производства. Определение степени готовности и качества. Возможные виды брака и причины их возникновения. Методы и техника использования кремов в оформлении кондитерских изделий	
	Лабораторная работа		15
	1	Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для приготовления кремов, посыпок	
	2	Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых изделий с учетом изменений, происходящих при выпечке; норм взаимозаменяемости	
	3	Способы оформления и отделки мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами различной степени сложности	
	Самостоятельная работа		10
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.	
	2	Составление презентаций: способы и приемы оформления кондитерских изделий и десертов	
	Практические занятия		4
	1	Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов	
	2	Оформление технологических карт на отделочные полуфабрикаты.	
	Всего:		166

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кондитерский цех.

Рабочее место преподавателя: стол, стул; 4 двухместные столы, стулья на 8 посадочных мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, 3 гардины и 3 занавески, чайник «Тефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер, кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основная литература

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО. - М.: Академия, 2017. - 384 с.

2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы [Текст]: учеб. пособие для СПО / И. Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2016. - 236 с.

3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. для СПО рек. МО. - М.: "Академия", 2006. - 300 с.

4. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты: учеб. пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 415 с.

5. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для СПО. - М.: Академия, 2014. - 160 с

6. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для СПО рек. МО. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 480 с.

7. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Павлов А.В. - СПб.: ПРОФИКС, 2006. - 296 с.

8. Барановский, В. А. Кондитер: учеб. пособие для НПО рек. МО - Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 381 с

9. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании (справочное пособие). - М.: ДеЛи принт, 2005. - 320 с.

4.2.2. Дополнительная литература

1. Могильный М.П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации). - М.: ДеЛи принт, 2002. - 148 с.

2. Драгилев, А.И. Технология кондитерских изделий: учебник для СПО рек. МО. - М.: ДеЛи принт, 2003. - 429 с.

3. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО. рек. МО. - М.: Академия, 2003. - 324 с.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб.: ПРОФИКС, 2006. - 688 с.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 248 с. режим доступа «ЭБС Юрайт»

6. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 414 с. режим доступа «ЭБС Юрайт»

7. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник для СПО. - М.: Академия, 2014. - 384 с. // NASHOL.COM

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

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	Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Точность и правильность приготовления основных хлебобулочных изделий	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Обоснованность выбора и методов приготовления различных видов основных хлебобулочных изделий	Программированный контроль ситуационные задания
	Соблюдение режима выпечки (времени, температуры, влажности) основных хлебобулочных изделий	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль, ситуационные задания

	Определение органолептическими методами качества теста, степени готовности и качества изделий из него	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль, ситуационные задания
	Правильность оформления основных хлебобулочных изделий	Наблюдение, экспертная оценка
	Соблюдение температурного режима и сроков хранения основных хлебобулочных изделий	Программированный контроль ситуационные задания
П.К.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Точность и правильность приготовления мучных кондитерских изделий	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Обоснованность выбора и методов приготовления различных видов теста для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Программированный контроль ситуационные задания
	Соблюдение режима выпечки (времени, температуры, влажности) сложных мучных кондитерских изделий	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль, ситуационные задания
	Определение органолептическими методами степени готовности и качества кондитерских изделий	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль, ситуационные задания
	Предупреждение возможных видов брака на разных стадиях готовности мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Программированный контроль ситуационные задания
	Определение методов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Наблюдение, экспертная оценка

	Соблюдение температурного режима и сроков хранения мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Программированный контроль ситуационные задания
П.К.4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Точность и правильность приготовления печенья, пряников, коврижек, пирожных	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Обоснованность выбора и методов приготовления различных видов мелкоштучных мучных кондитерских изделий	Программированный контроль ситуационные задания
	Соблюдение режима выпечки (времени, температуры, влажности) мелкоштучных мучных кондитерских изделий	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль, ситуационные задания
	Определение органолептическими методами качества различных полуфабрикатов, их степени готовности и качества готовых изделий	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль, ситуационные задания
	Предупреждение возможных видов брака мелкоштучных кондитерских изделий	Программированный контроль ситуационные задания
	Владение техникой и методами оформления печенья, пряников, коврижек, различных пирожных	Наблюдение, экспертная оценка
	Приготовление изделий в соответствии с ученической нормой времени.	Наблюдение, экспертная оценка
	Соблюдение температурного режима и сроков хранения мелкоштучных мучных кондитерских изделий	Программированный контроль ситуационные задания
П.К.4.4 Организовывать и проводить	Проверка качества основных продуктов и дополнительных	Наблюдение, экспертная оценка, программированный

приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями	контроль
	Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Точность и правильность приготовления основных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль
	Обоснованность выбора и методов приготовления различных видов основных отделочных полуфабрикатов	Программированный контроль ситуационные задания
	Определение органолептическими методами качества основных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение, экспертная оценка, программированный контроль, ситуационные задания
	Предупреждение возможных видов брака основных отделочных полуфабрикатов	Программированный контроль ситуационные задания
	Владение техникой и методами оформления кондитерских изделий и десертов основными отделочными полуфабрикатами	Наблюдение, экспертная оценка
	Приготовление основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с ученической нормой времени.	Наблюдение, экспертная оценка
	Соблюдение температурного режима и сроков хранения основных отделочных полуфабрикатов	Программированный контроль ситуационные задания