

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:56

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

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

УТВЕРЖДЕНО

приказом генерального директора

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 22 мая 2023 г. №82

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.4 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти, 2023 г.

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 5 от «22» мая 2023г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

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 | 14 |
| 5 | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 16 |

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) | 238 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 121 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | 65 |
| практические занятия | 8 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 45 |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 72 |
| <i>Итоговая аттестация в виде комплексного 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 | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 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 | 1 |
| | <p>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</p> <p>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</p> | | |
| Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных изделий | Содержание | 4 | 1 |
| | <p>1 Виды механического, теплового, холодильного оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; правила их безопасного использования</p> <p>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</p> | | |
| Тема 1.3 Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | Содержание | 4 | 1 |
| | <p>1 Замес теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при разделке, формовании и выпечки изделий из хлебного теста. Использование хлебных смесей промышленного производства.</p> | | |

| | | | | |
|--|-------------------|--|-----------|----------|
| | 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 | 2 |
| | | 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 | 3 |
| | 1 | Составление алгоритмов деятельности по приготовлению безопасного теста | | |
| | 2 | Составление сводных таблиц товароведной 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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. Использованию заменителей высококалорийного сырья. Требования к качеству. Санитарные и технологические требования к производству | | |
| | Лабораторные работы | | 15 | 2 |
| | 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 | 3 |
| | 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 рецептур) | | |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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 | 2 |
| 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 | 3 |
| 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 | 2 |
| 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 | | | |
| | Содержание | 4 | 1 |

| | | | |
|---|---|------------|----------|
| Тема 4.1. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. | 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 |
| | 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 | 2 |
| | 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 | 3 |
| | 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. | | |
| | 2 Составление презентаций: способы и приемы оформления кондитерских изделий и десертов | | |
| Практические занятия | 4 | 2 | |
| 1 Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов | | | |
| 2 Оформление технологических карт на отделочные полуфабрикаты. | | | |
| Производственная практика (по профилю специальности) | | 72 | |
| Всего: | | 238 | |

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. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензеева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019091-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083887>.

6. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854177>.

7. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763>.

8. 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 |