

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа по модулю ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГ А ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Мухина А.И. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № __

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
4.2 Информационное обеспечение обучения	21
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
6. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля	25
6.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	31

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих компетенций (ПК):

- ПК4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Цели и задачи 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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения: на базе основного общего образования – 390 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 260 часов; в том числе: теоретические занятия – 130 часов, практические занятия – 130 часов, самостоятельной работы обучающихся – 130 часов; учебная практика – 36 часов; производственная практика – 36 часов
Всего - 462 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных

изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК4.Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7.Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ04

Очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебной нагрузке и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе, лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-ПК4.4	МДК 1.1.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	390	260	130	130		
	Итого						
	Учебная практика	36					
	Производственная практика	36					
Всего с учетом практики		462	260	130	130	36	36

Заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебной нагрузке и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего часов	В том числе, лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1- ПК4.4	МДК 1.1.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	390	70	22	320		
	Итого						
	Учебная практика	36					
	Производственная практика	36					
Всего с учетом практики		462	70	22	320	36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 4

Очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	5	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1		Приготовление основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста для сложных хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при	3	4
МДК.04.01		Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий	390	
Тема 1 Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		Содержание учебного материала	20	
	1	Значение, ассортимент сложных хлебобулочных изделий.	2	2
	6	Приготовление дрожжевого, опарного теста для сложных хлебобулочных изделий.	3	3
		Классификация теста. Способы разрыхления. Рецептура. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста для сложных хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при замесе теста. Контроль качества безопасного теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.	2	
	2	Классификация сложных хлебобулочных изделий.	2	2
	7	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	4	3
	3	Фарши и начинки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления (слоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, фаршей и начинкой. Характеристики основного и дополнительного сырья: пшеница московская, булочка сдобная, крендель виборгский, булочка гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский»). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба.	2	2
	производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.			
	4	Отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба.	2	2

8	<p>Приготовление праздничного хлеба. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный «Юбилейный», Калач «Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба.</p>	4	3
Практические занятия		18	3
1	<p>Решение ситуационной задачи: расчёт количества сырья и выхода готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из 10 кг муки высшего сорта.</p> <p>Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>		
2	<p>Определение качества клейковины и влажности муки</p> <p>Расчет количества воды на замес теста на 100 кг муки</p>		
3	<p>Расчет упека сдобных изделиях из дрожжевого теста.</p> <p>Расчет упека праздничного хлеба.</p>		
4	<p>Расчет усушки булки московской.</p> <p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с просеивательными машинами</p>		
5	<p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестомесильными машинами</p> <p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестораскаточными машинами</p>		
6	<p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с формовочными машинами</p> <p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с дозирующими устройствами</p>		
7	<p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с сковородами</p> <p>Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с</p>		

	3	Шерошный полуфабрикат.	4	3
	8	Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката. Характеристики основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного сырья.		
	9	Технологический процесс приготовления. Контроль качества в работе пекаря. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	Лабораторный полуфабрикат.		12	3
	1	Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката. Характеристики основного и дополнительного сырья.		
	2	Приготовление слоеных хлебобулочных изделий (праздничного хлеба).		
Тема 2 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		80	
	1	Ассортимент и пищевая ценность сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования при выборе основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	2	2
	5	Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристики основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	4	3
	2	Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности заварного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	4	3
		Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности бисквитного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		

69	<p>Вредуковый и полуфабрикатный сахарный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления вредукового и полуфабрикатного сахара. Характеристика сырья. Проверка сырья на соответствие требованиям качества до ввода в производство. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности производства вредукового и полуфабрикатного сахара. Проверка сырья на соответствие требованиям качества до ввода в производство. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности производства вредукового и полуфабрикатного сахара. Проверка сырья на соответствие требованиям качества до ввода в производство. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности производства вредукового и полуфабрикатного сахара.</p>	2	3
10	<p>Печенье. Правила их безопасного использования.</p>	4	3
7	<p>Масляный полуфабрикат сырья для приготовления печенья. Характеристика сырья. Проверка сырья на соответствие требованиям качества до ввода в производство. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности производства масляного полуфабриката. Проверка сырья на соответствие требованиям качества до ввода в производство. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности производства масляного полуфабриката. Проверка сырья на соответствие требованиям качества до ввода в производство. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности производства масляного полуфабриката.</p>	2	3
11	<p>Пряники и куврижки.</p>	4	3
8	<p>Вафельный полуфабрикат сырья для приготовления пряников, куврижек. Характеристика сырья. Проверка сырья на соответствие требованиям качества до ввода в производство. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности производства вафельного полуфабриката. Проверка сырья на соответствие требованиям качества до ввода в производство. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности производства вафельного полуфабриката. Проверка сырья на соответствие требованиям качества до ввода в производство. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности производства вафельного полуфабриката.</p>	2	3

	26	Миндальные и крошковые пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндальных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления миндальных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности миндальных и крошковых пирожных. Способы отделки и варианты оформления миндальных и крошковых пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования	4	3
	Практические занятия		20	3
	1	Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов	4	
	2	Расчет количества сырья и выхода готовых выпеченных полуфабрикатов	4	
	3	Органолептическая оценка качества отделочных и выпеченных полуфабрикатов для приготовления сложных кондитерских изделий	2	
	4	Расчет количества сырья и выхода готового печенья	2	
	5	Расчет количества сырья и выхода готовых пряников	2	
	6	Расчет количества сырья и выхода готовых коврижек	2	
	7	Расчет количества сырья и выхода готовых кексов	2	
	8	Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с взбивальными машинами	2	
	Лабораторные работы (по бчас)		42	3
	1	Приготовление бисквитного полуфабриката		
	2	Приготовление песочного полуфабриката		
	3	Приготовление заварного и воздушно-орехового полуфабриката		
	4	Приготовление печенья		
5	Приготовление кексов			
6	Приготовление отделочных полуфабрикатов			
7	Приготовление карамели			
Тема 3Технология приготовления праздничных тортов	Содержание учебного материала		22	
	1	Бисквитные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов.	8	2,3
				3

	6	Крем-бисквитные торты с различным способом качества основных полуфабрикатов. Декор элементов. Правила выбора основных ингредиентов бисквита и взвешивания. Квадратный комбинированный торт. Декор бисквита и шоколада. Способы отделки и оформления тортов.	2	3
	2	Песочные торты с различными вариантами оформления тортов.	4	3
		Практические занятия (по 4 часа) с основными полуфабрикатами для приготовления тортов.	16	3
	1	Проверка качества основных полуфабрикатов.		
	2	Проверка качества основных полуфабрикатов.		
	3	Проверка качества основных полуфабрикатов.		
	4	Контроль качества и безопасности приготовления тортов.		
		Лабораторные работы по оформлению тортов.	6	3
	3	Приемы работы по оформлению тортов.	2	2,3
Тема 4 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		Содержание учебного материала с основными полуфабрикатами для приготовления тортов.	8	2,3
	1	Мелкоштучные кондитерские изделия. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Декор элементов. Правила выбора сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Контроль качества и безопасности приготовления тортов. Способы отделки и варианты оформления тортов.		3
	4	Воздушные и воздушно-ореховые торты с различными вариантами оформления тортов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов.	2	3
	3	Приготовление мелкоштучных заварных, слоеных и миндальных пирожных с различными вариантами оформления тортов. Контроль качества и безопасности приготовления тортов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов.		
	5	Миндальные торты с различными вариантами оформления тортов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов.	2	3
	4	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов.		3
		Практические занятия по оформлению тортов.	10	3
	1	Расчет рабочей рецептуры на 50 шт мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного теста.		

	2	Расчет рабочей рецептуры на 50 шт мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста.		
	3	Расчет рабочей рецептуры на 50 шт мелкоштучных кондитерских изделий из заварного теста.		
	4	Расчет рабочей рецептуры на 50 шт мелкоштучных кондитерских изделий из слоеного теста		
	5	Расчет рабочей рецептуры на 50 шт мелкоштучных кондитерских изделий из миндального теста.		
	Лабораторные работы		6	3
	1	Приготовление и оформление пирожных		
<p>Самостоятельная работа при изучении ПМ.04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при замесе теста. 2. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, дрожжи, соль, вода). 3. Подготовка презентаций по теме: «Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба». 4. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного и воздушно-орехового, крошкового полуфабриката. 5. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, яйцо, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар). 6. Подготовка презентаций по теме: «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов». 7. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного и воздушно-орехового, крошкового полуфабриката. 8. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, яйцо, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар). 9. Подготовка презентаций по теме: «Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий». 10. Изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба по сборнику рецептов мучных 			130	2

<p>кондитерских и булочных изделий</p> <p>11.Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов по сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>12.Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий по сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>13.Изучение ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов по сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>14.Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления</p> <p>15.Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления</p> <p>16.Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления</p> <p>17.Изучение технических характеристик оборудования для подготовки теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик</p> <p>18.Изучение технических характеристик оборудования для выпечки изделий из теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>2.Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>4.Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба</p> <p>5.Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</p>	36	

<p>6.Отработка приемов приготовления и оформления печенья. Контроль качества и безопасности печенья.</p> <p>7.Отработка приемов приготовления и оформления пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности пряников, коврижек.</p> <p>8.Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.</p> <p>9.Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов</p> <p>10.Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных пирожных и тортов.</p> <p>11.Отработка приемов приготовления и оформления сложных слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных слоёных пирожных и тортов.</p> <p>12.Отработка приемов приготовления и оформления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных</p> <p>13.Отработка приемов приготовления и оформления крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности крошковых пирожных.</p> <p>14.Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых пирожных и тортов</p> <p>15.Отработка приемов приготовления и оформления сложных, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, миндальных пирожных и тортов.</p> <p>16.Отработка приемов приготовления и оформления сложных вафельных тортов. Контроль качества и безопасности сложных вафельных тортов.</p> <p>17.Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.</p> <p>18.Зачет по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <p>1.Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>2.Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.</p>	<p>36</p>	

<p>4.Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба</p> <p>5.Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</p> <p>6.Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья. Контроль качества и безопасности печенья.</p> <p>7.Отработка практических навыков приготовления и оформления пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности пряников, коврижек.</p> <p>8.Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.</p> <p>9.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов</p> <p>10.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных пирожных и тортов.</p> <p>11.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных слоёных пирожных и тортов.</p> <p>12.Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных</p> <p>13.Отработка практических навыков приготовления и оформления крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности крошковых пирожных.</p> <p>14.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых пирожных и тортов</p> <p>15.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, миндальных пирожных и тортов.</p> <p>16.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных вафельных тортов. Контроль качества и безопасности сложных вафельных тортов.</p> <p>17.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.</p> <p>Зачет по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>		
Всего	462	

Заочная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		70	
Тема 1 Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание	10	
	1 Значение, ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.		2
	2 Классификация сложных хлебобулочных изделий. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.		2
	3 Фарши и начинки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления фаршей и начинок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности фаршей и начинок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		2
	4 Отделочные полуфабрикаты для сложных хлебобулочных изделий. Приготовление украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба.		2
	5 Приготовление дрожжевого безопасного теста для сложных хлебобулочных изделий. Классификация теста. Способы разрыхления. Рецепттура. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста для сложных хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при замесе теста. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.		3
	6 Приготовление дрожжевого опарного теста для сложных хлебобулочных изделий. Классификация теста. Способы разрыхления. Рецепттура. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста для сложных хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при замесе теста. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.		3

	7	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий (сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, плюшка московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский»). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба.		3	
	8	Приготовление праздничного хлеба. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный «Юбилейный», Калач «Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба.		3	
	Практические работы		4		
	9	Решение ситуационной задачи: расчёт количества сырья и выхода готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из 10 кг муки высшего сорта.			
	10	Расчет количества воды на замес теста на 100 кг муки			
	11	Расчет упека сдобных изделий из дрожжевого теста.			
	12	Расчет упека праздничного хлеба.			
	Тема 2 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Содержание		30	
		13	Ассортимент и пищевая ценность сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов. Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.		2
		14	Бисквитный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности бисквитного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		3
		15	Песочный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката.		3

		<p>Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности песочного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p> <p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
16	<p>Слоеный полуфабрикат.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката.</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности слоеного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p> <p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		3
17	<p>Заварной полуфабрикат.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката.</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности заварного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p> <p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		3
18	<p>Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p> <p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		3
19	<p>Миндальный полуфабрикат.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката.</p> <p>Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.</p> <p>Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>		3
20	<p>Вафельный полуфабрикат.</p>		3

		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления вафельного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности вафельного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	
21	Крошковый полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления крошкового полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности крошкового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		3
22	Печенье. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления печенья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления печенья (песочно-выемное, песочно-отсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Контроль качества и безопасности печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления печенья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		3
23	Пряники, коврижки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления пряников, коврижек. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Контроль качества и безопасности пряников, коврижек. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		3
24	Кексы. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей). Контроль качества и безопасности кексов. Варианты сочетания основных		3

	продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления кексов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
25	Сиропы. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления сиропов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности сиропов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		2
26	Помада и оформление из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления помады. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности помады. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		2
27	Глазурь и оформление из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления глазури. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности глазури. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		4
28	Желе и оформление из него. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления желе. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности желе. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		2
29	Карамель и украшения из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления карамели. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности карамели. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		3

		Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	
30		Посыпки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления посыпок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности посыпок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2
31		Кремы масляные и оформление из них. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления масляных кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности кремов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	3
32		Кремы белковые и оформление из них. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления белковых кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности кремов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	3
33		Бисквитные пирожные.	3
34		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных. Способы отделки и варианты оформления бисквитных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	
35		Песочные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления песочных пирожных (нарезные, штучные).	3

		Контроль качества и безопасности песочных пирожных. Способы отделки и варианты оформления песочных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
36		Слоеное пирожное. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности слоеных пирожных. Способы отделки и варианты оформления слоеных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		3
37		Заварные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных. Способы отделки и варианты оформления заварных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		3
39		Воздушные и воздушно-ореховое пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Способы отделки и варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		3
41		Миндальные и крошковые пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндальных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления миндальных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности миндальных и крошковых пирожных. Способы отделки и варианты оформления миндальных и крошковых пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		3
42				
		Практические работы	8	
43		Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов		
44				

	45	Расчет количества сырья и выхода готовых выпеченных полуфабрикатов		
	46			
	47	Расчет количества сырья и выхода готового печенья, кексов		
	48			
	49	Расчет количества сырья и выхода готовых пряников, коврижек		
	50			
Тема 3 Технология приготовления праздничных тортов	Содержание		8	
	51	Бисквитные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных бисквитных тортов . Контроль качества и безопасности праздничных бисквитных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных бисквитных тортов		3
	52			
	53	Песочные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных песочных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных песочных тортов . Контроль качества и безопасности праздничных песочных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных песочных тортов.		3
	54	Слоеные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных слоеных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных слоеных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных слоеных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных слоеных тортов.		3
	55	Воздушные и воздушно-ореховые торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов . Контроль качества и безопасности праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов.		3
56	Миндальные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных миндальных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов.	3		

		Технологический процесс приготовления праздничных миндальных тортов . Способы отделки и варианты оформления праздничных миндальных тортов.		
	57	Комбинированные торты.		3
	58	Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных комбинированных тортов. Технологический процесс приготовления праздничных комбинированных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных комбинированных тортов.		
		Практические занятия	8	
	59	Расчет рабочей рецептуры на 2 кг бисквитных тортов		
	60			
	61	Расчет рабочей рецептуры на 5 кг песочного торта		
	62			
	63	Расчет рабочей рецептуры на 2 кг слоеного торта		
	64			
	65	Расчет рабочей рецептуры на 4 кг комбинированного торта		
	66			
Тема 4 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий		Содержание	2	3
	67	Мелкоштучные кондитерские изделия.		
	68	Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.		
		Практические занятия	2	
	69	Расчет рабочей рецептуры на 50 шт мелкоштучных кондитерских изделий		
	70			
		Самостоятельная работа при изучении ПМ.04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 19.Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при замесе теста. 20.Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, дрожжи, соль, вода). 21.Подготовка презентаций по теме: «Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба». 22.Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при приготовления сложных мучных кондитерских изделий: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного и воздушно-орехового, крошкового полуфабриката. 23.Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, яйцо, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар). 24.Подготовка презентаций по теме: «Приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов». 25.Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при приготовления мелкоштучных кондитерских изделий:	320	

<p>бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного и воздушно-орехового, крошкового полуфабриката.</p> <p>26.Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, яйцо, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар).</p> <p>27.Подготовка презентаций по теме: «Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий».</p> <p>28.Изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба по сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>29.Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов по сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>30.Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий по сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>31.Изучение ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов по сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>32.Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления</p> <p>33.Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления</p> <p>34.Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления</p> <p>35.Изучение технических характеристик оборудования для подготовки теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик</p> <p>36.Изучение технических характеристик оборудования для выпечки изделий из теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик</p>		
Учебная и производственная практика (по профилю специальности)	72	
	Всего	462

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторий:

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- комплект учебной мебели;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи и т. д.)

Технические средства обучения (по необходимости):

- интерактивная доска;
- ноутбук;
- проектор

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.

Универсальные приводы общего назначения, электроплита, картофельно-очистительная машина, овощерезательная машина, протирочная машина, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.

Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.

Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, сотейник, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.

Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, баранчик, горшочек глиняный с крышкой порционный, сотейник, сковорода порционная, столовые приборы.

Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусовые.

Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.

Бак для пищевых отходов

4.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники

- 1.Ермилова С.В. "Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента", 3е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018.-336с
- 2.Бурчакова И.Ю. "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Лабораторный практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2018.
- 3.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 336с.,
- 4.Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 6-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400с.

Дополнительные источники:

- 1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384с.
- 2.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112с.,
- 3.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112с.,
- 4.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий, М.: Издательство «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 1999.-621с.
- 5.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Б. Цыганова. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 448с.
- 6.Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина.- Изд. 2-е. Ростов н/Д : Феникс, 2011.- 313с

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении программы профессионального модуля ПМ4 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» учебные занятия по междисциплинарному курсу проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, защиты работ на практических и лабораторных занятиях, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождения учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; «Метрология и стандартизация»; «Правовые основы профессиональной деятельности»; «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»; «Охрана труда»; «Безопасность жизнедеятельности»

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
ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения; ассортимент сложных хлебобулочных характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для</p>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>- письменного и устного опроса</i> <i>- наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях;</i> <i>оценка внеаудиторной самостоятельной работы</i> <i>Зачеты по учебной и производственной</i></p>

	<p>приготовления сложных хлебобулочных; основные критерии оценки качества теста; методы приготовления сложных хлебобулочных; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных</p>	<p><i>практикам экзамен по МДК 04.01</i> <i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</i></p>
<p>ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; демонстрировать навыки требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-осуществлять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное</p>	

	<p>использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>- демонстрировать умение и навыки организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>-обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий</p>	
<p>ПК 4.4Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении</p> <p>-демонстрировать навыки организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>Находить актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать навыки изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря</p> <p>-демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-демонстрировать органолептическую оценку качества сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-обосновывать и использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p>	

	<p>-демонстрировать умения требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>-демонстрировать навыки и применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки и изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования</p>	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК2 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.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	-демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач,	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач,	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и</i>

профессионального и личностного развития	профессионального и личностного развития.	<i>производственной практике</i>
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	-проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

6.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1 Примерный перечень вопросов для экзамена по МДК 04.01

6.2 Критерии оценки для проведения экзамена по МДК и профессиональному модулю

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по модулю

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____
_____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____
_____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____
_____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____