Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____/ С.А. Махновский
08.02.2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Профессиональный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу)

Форма обучения очная
на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2023

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией «Экономики и сферы обслуживания»
Председатель
_____/Н.Н.Колесникова
Протокол № _6 от « 25 » 01 2023

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от « 08 » 02 2023

Разработчики:
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» _____/Ирина Владимировна Авдюшина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» _____/Марина Александровна Ильина

Рецензент: *Директор кафе «Калинка» ИП Халилова Л.С.*
(должность, ученая степень, ученое звание)
_____/Л.С.Халилова/
(подпись) (И.О. Фамилия)

Рецензент: *доцент кафедры Химии, к.с.-х.н., доцент* _____/И.А.Долматова/
(подпись) (И.О. Фамилия)

2

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**16**
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**34**
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**45**
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	**54**
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	**56**
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	**57**
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	**58**

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

- ОП.02Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОП.03 Техническое оснащение и организация производства предприятий питания
- ОП.08 Охрана труда
-ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
-ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

Код	**Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций**
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	потребностей различных категорий потребителей
Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые общие компетенции интегрированы с заявляемыми организацией-работодателем обобщенными поведенческими моделями специалиста на рабочем месте (корпоративными компетенциями):

Код	**Наименование корпоративных компетенций**
КК 1	Планирование и организация деятельности
КК 2	Профессиональная мобильность
КК 3	Открытость новому

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ПК5.1-ПК5.6	ПО1разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации	У2обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного	З1требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; З2виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З4актуальные направления в области

	и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; ПО8подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО10контроля хранения	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У6проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З5рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; З6правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З7способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	и расхода продуктов		
ОК 01		Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 составлять план действий; Уо 01.05 определять необходимые ресурсы; Уо 01.06 реализовывать составленный план; Уо 01.07 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); Уо 01.08 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.04 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК02		Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; Уо 02.04 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения	Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 приемы структурирования информации; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации; Зо 02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых

		профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	средств;
ОК03		Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию; Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования; Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;
ОК04		Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 эффективно работать в команде; Уо 04.03 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды; Зо 04.03 основы проектной деятельности;

ОК05		Уо 05.01 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; Уо 05.03 поддерживать контакты посредством современных коммуникационных технологий;	Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; Зо 05.03 правила оформления документов и построения устных сообщений; Зо 05.04 средства коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности;
ОК06		Уо 06.01 отстаивать активную гражданско-патриотическую позицию; Уо 06.02 проявлять базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе; Уо 06.03 применять стандарты антикоррупционного поведения; Уо 06.04 описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Зо 06.02 основы нравственности и морали демократического общества; Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; Зо 06.04 значимость профессиональной деятельности по специальности;
ОК07		Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности; Уо 07.04 организовывать	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.02 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; Зо 07.03 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Зо 07.04 принципы бережливого производства; Зо 07.05 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.06 основные направления изменения

		профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; Уо 07.05 оценивать чрезвычайную ситуацию; Уо 07.06 составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;	климатических условий региона; Зо 07.07 основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием;
ОК08		Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения;
ОК09		Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 09.04 особенности произношения; Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности; Зо 09.06 типы и назначение технической документации,

		интересующие профессиональные темы; Уо 09.06 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности; Уо 09.07 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	включая руководства и рисунки в любом доступном формате;

1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **338**

в том числе в форме практической подготовки **204**

Из них на освоение МДК **176**

в том числе самостоятельная работа **8**

практики **144**

в том числе учебная **36**

в том числе производственная (по профилю специальности) **108**

Промежуточная аттестация **30**

2СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.1 Структура профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды ОК/ПК	**Наименования разделов профессионального модуля/МДК**	**Формы промежуточной аттестации (семестр)**					**Объем профессионального модуля, час.**									
							Объем ОП, час с учетом практик	**Самостоятельная работа**	**с преподавателем**							**Промежуточная аттестация**
									Всего	**в том числе**						
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы				в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект	Консультации	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*5*		*6*			*176*	*8*	*156*	*60*	*62*	*48*	*36*		*10*	*12*
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	Учебная практика		*5*				*36*		*36*	*36*						
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	Производственная практика		*6*				*108*		*108*	*108*						
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	Экзамен квалификационный	*6*					*18*									*18*
	Всего	*2*	*2*	*1*			*338*	*10*	*300*	*204*	*62*	*48*	*36*		*10*	*30*

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания(очно)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (*если предусмотрены*)	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.**	**Код ПК, ОК, КК**	**Коды осваиваемых элементов компетенций**
1	**2**	**3**		**4**
ПМ.05Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		338/204	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	
МДК.05.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		*176/60*	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1.	**Содержание**	8/4		
Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	31-8 З1, Зо01.08 Зо01.1, Зо01.3,Зо01.5,Зо01.8, Зо02.1, Зо02.2, Зо02.3, Зо03.1,

	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления			
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	4/4		
	Практическое занятие 1. Разработка технологических карт в соответствии с различными источниками: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4/4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	У1-7; Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01.06, Уо01.08
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийкулинарных изделий	**Содержание**	2/-		
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	З1-8 Зо01.1, Зо01.3,Зо01.5, Зо04.3,Зо04.5, Зо05.1, Зо05.2,Зо05.4, Зо05.6,Зо05.8, Зо06.7, Зо07.1,
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	10/4		
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие	4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	З1-8 Зо01.1, Зо01.3,Зо01.5,Зо01.8, Зо02.1, З02.2, Зо02.3, Зо03.1, Зо03.2,Зо03.4, Зо04.2, Зо04.3,Зо04.5, , Зо06.7, Зо07.1,

	обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий			
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	4/4		
	Практическое занятие 2. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4/4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	У1-7; Уо01.04,Уо01.06, Уо01.08,Уо01.11, Уо02.01, Уо07.02,Уо02.04, Уо02.05,
	Консультация	2		
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**	15/4		
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные	4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	З1-8 Зо01.1, Зо01.3,Зо01.5,Зо01.8, Зо02.1, З02.2, Зо02.3, Зо03.1, Зо03.2,Зо03.4, Зо04.2, Зо04.3,Зо04.5, Зо05.1, Зо05.2,Зо05.4, Зо05.6,Зо05.8, Зо06.7, Зо07.1,

	материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования **Контрольная работа**			
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	4/4		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4/4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	Уо01.01, Уо01.03, Уо02.01, Уо07.02,Уо02.04, Уо02.05,Уо02.06,
	Консультация	2		
	Самостоятельная работа **1.** 1. *Подготовить реферат по следующим темам:* Кондитерское искусство Приспособления для отделки История появления тортов и пирожных Моя профессия - Кондитер *1.*Составление конспекта 2.Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации	5	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	З1-8 Уо01.01, Уо01.03, Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02,Уо03.03, Уо03.04, Уо09.01,
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	18/4		
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование	4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	З1-8 Зо01.01, Зо01.03, Зо01.04,Зо01.06,Зо01.08,Зо01.11, Зо02.01, Зо07.02,Зо02.04,Зо02.05,Зо02.06, Зо07.07, Зо07.01, Зо08.02,Зо08.03,Зо09.04, Зо09.01,

	при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	31-8 Зо01.01, Зо01.03, Зо01.04,Зо01.06,Зо01.08,Зо01.11, Зо02.01, Зо07.02,Зо02.04,Зо02.05,Зо02.06, Зо07.07, Зо07.01, Зо08.02,Зо08.03,Зо09.04, Зо09.01,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	8/4		
	Практическое занятие 4. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов **Практическое занятие 5.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4/4 4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	У1-7; Уо07.02,Уо02.04, Уо02.05,Уо02.06, Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02,Уо03.03, Уо03.04, Уо09.01,
	Консультация	2		
Тема 2.2.	**Содержание**	36/12		
Приготовление и подготовка к реализации	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	14	ПК 5.1-ПК5.6	31-8 Зо01.01, Зо01.03,

хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию **Контрольная работа**		ОК .01-09 КК 1-3	Зо01.04,Зо01.06,Зо01.08,Зо01.11, Зо02.01, Зо07.02,Зо02.04,Зо02.05,Зо02.06, Зо07.07, Зо07.01, Зо08.02,Зо08.03,Зо09.04, Зо09.01,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	20/12		
	Практическое занятие 6. Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий **Практическое занятие 7.** Расчет сырья для приготовления праздничного хлеба	4 4	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	У1-7; Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02,Уо03.03, Уо03.04, Уо09.01,
	Лабораторное занятие 1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий **Лабораторное занятие**2 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых	6/6 6/6	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	У1-7; Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01.06, Уо01.08,Уо01.11, Уо02.01,
	Консультация	2		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	36/12		
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и	16	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	З1-8 Зо01.01, Зо01.03, Зо01.04,Зо01.06,Зо01.08,Зо01.11,

	дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию			З02.01, З07.02,З02.04,З 02.05,З02.06, З07.07, З07.01, З08.02,З08.03,З 09.04, З09.01,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	18/12		
	Практическое занятие 8. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов **Лабораторное занятие**3 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, **Лабораторное занятие**4 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга»,	6 6/6 6/6	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	У1-7; Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01.06, Уо01.08,Уо01.11, Уо02.01, Уо07.02,Уо02.04, Уо02.05, Уо08.02,Уо03.03, Уо03.04, Уо09.01,
	Консультация	2		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного	**Содержание**	45/24		
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении	10	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09	31-8 З01.01, З01.03, З01.04,З01.06,З

ассортимента	праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию **Контрольная работа**		КК 1-3	о01.08,Зо01.11, Зо02.01, Зо07.02,Зо02.04,Зо02.05,Зо02.06, Зо07.07, Зо07.01, Зо08.02,Зо08.03,Зо09.04, Зо09.01,
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	32/24		
	Практическое занятие 9. Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов **Практическое занятие 10 Разработка авторских отделочных полуфабрикатов** **Практическое занятие 11 Разработка авторских пирожных** **Практическое занятие 12 Разработка авторских тортов** **Лабораторное занятие** 5 Приготовление, оформление авторских пирожных, в том числе региональных, брендовых **Лабораторное занятие**6 Приготовление, оформление авторских тортов, в том числе региональных, брендовых	4/- 2/2 4/4 4/- 6/6 6/6 6/6	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	У1-7; Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01.06, Уо01.08,Уо01.11, Уо02.01, Уо07.02,Уо02.04, Уо02.05,Уо02.06, Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02,Уо03.03, Уо03.04, Уо09.01,
	Самостоятельная работа 1.Подготовить доклад (сообщение) по следующим темам: Сливочные кремы, их ассортимент. Особенности в приготовлении Мастика. Ассортимент. Особенности в приготовлении Сиропы, их ассортимент. Особенности в приготовлении 2.Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста 3. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий и заполнить таблицы на каждое занятие 4. Подготовка презентаций оформление тортов, пирожных	3	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	У1-7;З Уо01.01, Уо01.03, Уо01.04,Уо01.06, Уо01.08,Уо01.11, Уо02.01, Уо07.02,Уо02.04, Уо02.05,Уо02.06, Уо07.07, Уо07.01, Уо08.02,Уо03.03, Уо03.04, Уо09.01,

Тематика самостоятельной работы при изучении МДК 1. *Подготовить реферат по следующим темам:* Кондитерское искусство Приспособления для отделки История появления тортов и пирожных Моя профессия - Кондитер *1.*Составление конспекта 2. Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации 1.Подготовить доклад (сообщение) по следующим темам: Сливочные кремы, их ассортимент. Особенности в приготовлении Мастика. Ассортимент. Особенности в приготовлении Сиропы, их ассортимент. Особенности в приготовлении 2.Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста 3. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий и заполнить таблицы на каждое занятие 4. Подготовка презентаций оформление тортов, пирожных	**8**	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	У1-7; З1-8 Уо01.1-01.12 Зо01.1-Зо01.9 Уо02.1-Уо02.7 Зо02.1-Зо02.6 Уо03.1-Уо03.10 Зо03.1-Зо03.7 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-Уо05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 Зо06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.4 Уо09.1-Уо09.5 Зо09.1-Зо09.4
Тематика консультаций при изучении МДК	**10**		
Учебная практика раздела 1 **Виды работ:** Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	**36/36**	ПК 5.1-ПК5.6 ОК .01-09 КК 1-3	ПО 1 ПО 2 ПО 3 ПО 4 ПО 5 ПО 6 ПО 7 ПО 8 ПО 9 ПО 10

Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.			
Производственная практика **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными	**108/108**	ПК 5.1- ПК5.6 ОК .01-09	ПО 1 ПО 2 ПО 3

заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос услуги. Разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом		КК 1-3	ПО 4 ПО 5 ПО 6 ПО 7 ПО 8 ПО 9 ПО 10

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.			
Промежуточная аттестация Экзамен Экзамен квалификационный	 12 18		
Всего	**338/204**		

ЗУСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Оборудование: Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
Мастерская Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Лабораторные оборудование, измерительные приборы для выполнения лабораторных работ: Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" ВМ 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420C); Термометр цифровой (-50+200C) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик;

	Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HHB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Весы электронные "ВР-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood; Миксер В5 (360х290х450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750х773х772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/ЗП; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840х700х930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. **Ратушный А.С.** Мучные кулинарные и кондитерские изделия [Электронный ресурс]: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 81 с. — ISBN 978-5-394-05505-8. - Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=431673

2. **Пасько, О. В.** Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-538302#page/1

Дополнительные источники:

1. Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2023. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа:https://znanium.ru/read?id=429561

2 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая, — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=431694

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Методические указания:

3. 1.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: методические указания к выполнению практических работ по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / И. В. Авдюшина, М. А. Ильина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогрск. гос. техн. ун-та, 2020.-13 с. Текст непосредственный

4. Диетическое питание: методические указания к выполнению практических работ по дисциплинам «Школьное, диетическое и лечебно-профилактическое питание» и «Диетическое питание» для обучающихся для специальностей 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания / И. В. Авдюшина. - Магнитогорск: Изд-во Магнитогрск. гос. техн. ун-та, 2020.-9 с. Текст непосредственный

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП

Профессиональные видеоролики: https://multiurok.ru/files/kulinarnyie-vidieoroliki.html

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по профессиональному модулю, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовить реферат по следующим темам: Кондитерское искусство Приспособления для отделки История появления тортов и пирожных Моя профессия - Кондитер **Цель задания:** Закрепление и углубление знаний по теме занятия. **Рекомендации по выполнению задания:** Подготовка реферата способствует всестороннему знакомству с литературой по избранной теме, создает возможность комплексного использования приобретенных навыков работы с книгой, развивает

	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	самостоятельность мышления, умение на научной основе анализировать и делать выводы. Материал в реферате излагается с позиции автора исходного текста. Компоненты содержания реферата: - титульный лист, - план; - введение (постановка проблемы, объяснение выбора темы, ее значения, актуальности, определение цели и задач реферата, краткая характеристика используемой литературы); - основная часть (каждая проблема или части одной проблемы рассматриваются в отдельных разделах реферата и являются логическим продолжением друг друга); - заключение; - список литературы. Титульный лист**.** На титульном листе должно присутствовать: Сверху полное название учреждения, для которого пишется реферат. Далее примерно в центре листа название темы реферата. Чуть пониже справа от темы, группа и Ф.И.О.(Фамилия имя отчество) того, кто пишет реферат, с указанием его статуса в учебном учреждении. На следующий строчке кто принимает его, тоже с указанием статуса. Внизу год создания реферата (можно еще и место, например, Магнитогорск, 2013) **План - второй лист реферата. Хорошо сделанный реферат имеет не только главы, но и подразделы, что указывается в содержании, требует наличие номеров страниц на каждую главу и подраздел реферата.** **Введение - краткое описание темы и постановка вопросов. Во введении объясняется:** - почему выбрана такая тема, чем она важна (личное отношение к теме (проблеме), чем она актуальна (отношение современного общества к этой теме (проблеме), какую культурную или научную ценность представляет (с точки зрения исследователей, ученых); - какая литература использована: исследования, научно-популярная литература, учебная, кто авторы… (Клише: «Материалом для написания реферата послужили …») - из чего состоит реферат (введение, количество глав, заключение, приложения. Клише: «Во введении показана идея (цель) реферата. Глава 1 посвящена.., во 2 главе … В заключении сформулированы основные выводы…») Основная часть реферата состоит из нескольких глав / разделов, постепенно раскрывающих тему. Каждый из разделов рассматривает какую-либо из сторон основной темы. Утверждения позиций подкрепляются доказательствами, взятыми из литературы (цитирование, указание цифр, фактов, определения) Если доказательства заимствованы у автора используемой литературы - это оформляется как ссылка на источник и имеет порядковый номер. Ссылки оформляются внизу текста под чертой, где указываются порядковый номер ссылки и данные книги или статьи. В конце каждого раздела основной части обязательно формулируется вывод. (Клише: «Таким образом,.. Можно сделать заключение, что… В итоге можно прийти к выводу…»)

		В заключении (очень кратко) формулируются общие выводы по основной теме, перспективы развития исследования, собственный взгляд на решение проблемы и на позиции авторов используемой литературы, о своем согласии или несогласии с ними. Вывод реферата – показывает степень проработки темы. Список литературы - список источников материалов, использованных при создании реферата. Должен содержать не меньше трех источников, составленных в алфавитном порядке. **План работы над рефератом:** Выбрать тему. Желательно, чтобы тема содержала какую-нибудь проблему или противоречие и имела отношение к современной жизни: Варианты: – тему реферата определяет преподаватель; – тему реферата обучающийся выбирает самостоятельно из предложенного преподавателем списка; – тему реферата обучающийся выбирает самостоятельно с учетом определенной темы, проблемы Определить, какая именно задача, проблема существует по этой теме и пути её решения. Найти книги и статьи по выбранной теме (не менее 3-5). Сделать выписки из книг и статей. (Обратить внимание на непонятные слова и выражения, уточнить их значение в справочной литературе). Составить план основной части реферата. Написать черновой вариант каждой главы. Показать черновик педагогу. Написать реферат. Составить сообщение на 5-7 минут. Прежде всего, не стоит начинать писать реферат с введения. Это главное правило, потому что после того, как реферат будет готов, введение все равно придется переделать. По ходу работы главы и задачи реферата зачастую меняются. Для того чтобы грамотно построить структуру реферата необходимо определиться с названиями глав и параграфов (или подразделов, как кому больше нравиться). О наполнении самих глав. Для этого вам нужно иметь 2-3 учебника по теме, ну и конечно использовать Интернет. Только не скачивать бездумно все, что можно, а подходить к делу творчески. Заимствовать отдельные мысли и цитаты, а не полностью работы. Особое внимание стоит обратить на статьи по теме. Из таких статей стоит составлять заключение или главы под названиями: Современное состояние проблемы. Когда, наконец, сам реферат будет закончен, следует приступать к написанию введения и заключения. **Несколько НЕ** - Реферат НЕ копирует дословно книги и статьи и НЕ является конспектом. - Реферат НЕ пишется по одному источнику и Не является докладом. - Реферат НЕ может быть обзором литературы, т.е. не рассказывает о книгах. **Формы контроля:**

		Представление реферата, защита реферата **Критерии оценки:** Логичность структуры содержания, полнота раскрытия проблемы, качество оформления
2		***1.Составление конспекта*** *Классификация видов конспектов:* 1.*План-конспект*. При создании такого конспекта сначала пишется план текста, далее на отдельные пункты плана "наращиваются" комментарии. Это могут быть цитаты или свободно изложенный текст. 2.*Тематический конспект*. Такой конспект является кратким изложением данной темы, раскрываемой по нескольким источникам. 3.*Текстуальный конспект*. Этот конспект представляет собой монтаж цитат одного текста. 4.*Свободный конспект*. Данный вид конспекта включает в себя и цитаты, и собственные формулировки. ***Составление конспекта:*** 1. Определите цель составления конспекта. 2.Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы. 3. Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты и определите, что именно следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них. 4. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат. 5. В конспект, включаются не только основные положения, но и обосновывающие их выводы, конкретные факты и примеры (без подробного описания). *Оформление конспекта:* Материал в конспекте должен читаться легко и быстро. Для этого необходимо использовать тетради с широким форматом страниц, вести запись достаточно крупными буквами. Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы "ступеньками" подобно пунктам и подпунктам плана. Главную информацию следует выделять в самостоятельные абзацы, фиксируя ее более крупными буквами или цветными чернилами, а подчиненность тем и заголовков - при помощи уступов. Основные темы целесообразно пронумеровать римскими цифрами, а подчиненные им разделы - арабскими или буквами. Удобочитаемый конспект содержит не более семи пунктов на странице. Применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета. У каждого цвета должно быть строго однозначное, заранее предусмотренное назначение. Например, если вы пользуетесь синими чернилами для записи конспекта, то: красным цветом - подчеркивайте названия тем, пишите наиболее важные формулы; черным - подчеркивайте заголовки подтем, параграфов, и т.д.; зеленым - делайте выписки цитат, нумеруйте формулы и т.д. Для выделения большой части

		текста используется отчеркивание. Для быстрой записи теста можно придумать условные знаки. Таких знаков не должно быть более 10-15. Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения. Больше рисуйте схем. Это дает наглядность, обеспечивает структурирование материала, лучшее его запоминание. Конспект должен иметь широкие поля для заметок. Используйте реферативный способ изложения (например: "Автор считает...", "раскрывает..."). Собственные комментарии, вопросы, раздумья располагайте на полях. *Формы контроля*: текущий контроль (устный опрос, тестирование, проверка конспекта *Критерии оценки*: уровень усвоения теоретического материала; качество составленного конспекта. Рекомендуемая литература: Основные источники: **1.Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=21396 **2.Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=283501 **3.Новикова, Е. В.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854
3	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**2**.Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации *Поиск дополнительной информации* *Необходимую информацию можно найти в Интернете, с помощью Консультант-Плюс, работая со, справочниками, словарями, энциклопедиями* Адреса наиболее популярных поисковых машин за рубежом и в России. Зарубежные поисковые машины: Google - www.google.com Altavista - www.altavista.com Excite - www.excite.com HotBot - www.hotbot.com Nothern Light - www.northernlight.com Go (Infoseek) - www.go.com (infoseek.com) Fast - www.alltheweb.com Российские поисковые машины:

		Яndex - www.yandex.ru (или www.ya.ru) Рамблер - www.rambler.ru Апорт - www.aport.ru 1. Поиск такого источника информации, как статьи в группах новостей. Инструментами поиска в данном случае могут являться рассмотренные поисковые машины WWW, которые индексируют не только пространство WWW, но и статьи в телеконференциях и имеют специальный режим поиска именно в этом ресурсе. Поиск в группах новостей поддерживает, например, поисковый сервер Altavista. Следует отметить, что поисковые системы WWW весьма оперативно индексируют группы новостей и содержат информацию о статьях, реально существующих в сети. Для поиска в архивах новостей существую специализированные системы, самой известной из которых является система Deja (www.deja.com). Эта система позволяет проводить как поиск отдельных статей, содержащих введенный термин, так и поиск определенных групп новостей, посвященных обсуждению заданной темы. Можно зарегистрироваться в Deja и подписаться на определенные группы новостей. 2. Инструменты, позволяющие проводить поиск файлов. Многие поисковые системы WWW стали оказывать услугу поиска мультимедийных файлов (Altavista, Aport). Для этого вовсе нет необходимости знать специальные операторы, а достаточно перейти с домашней страницы по ссылкам Картинки (Images), MP3/Audio или Video к специальному режиму поиска. Поиск проводится по возможному имени файла или по тексту в комментарии к ссылке на мультимедийный файл. Что касается поиска программного обеспечения, во всемирной паутине существуют поисковые Web-серверы с коллекциями условно-бесплатного ПО, некоторые из них специализируются на поиск программного обеспечения для Интернета или для конкретной операционной системы. Эти системы в конечном итоге приведут вас к конкретному серверу, с которого и можно скачать искомый программный продукт. Следует упомянуть серверы Archie, также оказывающие услугу поиска файлов на FTP-серверах, однако пользоваться Web-серверами гораздо удобнее. 3. Поисковые инструменты для поиска адресной информации. Введем понятие Белого(White) и Желтого (Yellow) поиска. White-поиск - поиск адресной информации по заранее известному собственному имени адресата (имя человека или организации). Yellow-поиск - поиск собственного имени по дополнительным признакам (по роду деятельности, по географическому признаку), а затем поиск его адресной информации. Обычно Yellow Pages системы фактически сразу включают в себя и White Pages - у найденного адресата сразу видны его телефон и почтовый адрес. Кроме того, некоторые Yellow Pages позволяют искать просто в алфавитном списке своих абонентов (white-поиск). С другой стороны, White pages также содержат элементы yellow-поиска - кроме задания собственного имени они обычно позволяют указать название города, штата и другие, сужающие поиск, данные

		(что необходимо в случае многих однофамильцев). Возможно, именно поэтому многие on-line телефонные справочники, выполняющие, фактически white-поиск, называют себя Yellow pages
1	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Подготовить доклад (сообщение) по следующим темам: 1. Сливочные кремы, их ассортимент. Особенности в приготовлении 2.Мастика. Ассортимент. Особенности в приготовлении 3.Сиропы, их ассортимент. Особенности в приготовлении **Цель задания:** Закрепление и углубление знаний по теме занятия. **Рекомендации по выполнению задания:** В докладе выделяются три основные части: 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы. **Формы контроля:** Выступление на занятии **Критерии оценки:** 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления **Вопросы самоконтроля** 1. Ассортимент мастики 2. Отличия сиропов 3. Кремы, их использование
4	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	1.Подготовить доклад (сообщение) по следующим темам: Сливочные кремы, их ассортимент. Особенности в приготовлении Мастика. Ассортимент. Особенности в приготовлении Сиропы, их ассортимент. Особенности в приготовлении 2.Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста 3. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий и заполнить таблицы на каждое занятие 4. Подготовка презентаций оформление тортов, пирожных **Рекомендации и критерии оценивания по подготовке слайд-презентации.** *Требования к оформлению:* Наличие титульного листа. Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт. Ограничить использование просто текста. Текст легко читаем. Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз. Не перегружайте слайд. Единый стиль оформления всех слайдов. Соответствие дизайна слайда содержанию. Сочетается фон, текст и графики. Предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем,

тезисов,
карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме.
Целесообразно использование эффектов анимации.
Звуковое сопровождение слайдов (если имеется) не должно носить резкий, отвлекающий, раздражающий характер.
Размер шрифта должен соответствовать важности информации.
Требования к содержанию:
Соответствие заявленной теме и целям.
Наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями.
Представление информации в виде картосхем, таблиц, графиков и диаграмм.
Отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок.
Правильность используемой терминологии.
Формулировка вывода по результатам проведенной работы.
На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень используемой литературы, веб-сайты.

Критерии оценивания работы по подготовке и защите презентации

№ п/п	**Критерии оценки**	**Высокий уровень 5 баллов** ***прослеживается полностью***	**Средний уровень 4 балла** ***незначительные замечания***	**Низкий уровень 3 балла** ***слабо прослеживается или не прослеживается***
	Содержательный критерий	-правильный выбор темы -знание предмета и свободное владение текстом; -грамотное использование терминологии		
	Логический критерий	-логика изложения материала; -полнота раскрытия содержания		
	Речевой критерий	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения		
	Психологический критерий	-использование различных приемов привлечения и активизации внимания; -использование, пословиц, поговорок и т.д.		
	Критерий соблюдения дизайн-	-соблюдены требования к первому и последним слайдам прослеживается; -обоснованная последовательность		

			эргономических требований к компьютерной презентации	слайдов и информации на слайдах; - корректное сочетание фона и графики; -дизайн презентации не противоречит ее содержанию; -общее впечатление от презентации.
		Оценка: 15-14 баллов «отлично» 13-12 баллов «хорошо» 11-10 баллов «удовлетворительно»		

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием
ПО4, ПО3,		
У1-7;З1-9 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04		
ПК 5.2Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием
ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7, ПО8,		
У1-7;З1-9 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-		

Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04		
ПК 5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7, ПО8, ПО9		
У1-7;З1-9 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04		
ПК 5.4Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы
ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7, ПО8, ПО9		
У1-7;З1-9 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04		
ПК 5.5Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием.
ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7, ПО8, ПО9		
У1-7;З1-9 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04		
ПК 5.6Осуществлять разработку,	экспертное наблюдение	см. критерии оценки по

адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием.
ПО1, ПО2, ПО3, ПО4,		
У1-7;З1-9 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04		

Критерии оценки тестовых работ:

«3 » - за 60% правильно выполненных заданий

«4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий

«5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умении студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

Критерии оценки практических и лабораторных работ

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен, Дифференцированный зачет	5 6
УП.05.01	Учебная практика	зачет	5
ПП.05.01	Производственная практика	зачет	6
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен квалификационный	6

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПО 1-7 У1-7;З1-8 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04	*Семинарское занятие по теме:* Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента *Раскрываемые вопросы семинара:* 1. Инновационные способы отделки тортов и пирожных
ПО 1-7 У1-7;З1-8 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04	*Контрольная работа по теме:***Тема 1.4.** Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе *Вопросы контрольной работы* 1.Организация работы цеха мучных изделий. 2.Назначение, размещение, режим работы цеха мучных изделий. *Контрольная работа по теме:***Тема 2.2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба *Вопросы контрольной работы* Классификация, ассортимент, требования к качеству, дрожжевого теста, правила приготовления. Ассортимент изделий из дрожжевого теста *Контрольная работа по теме:***Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента *Вопросы контрольной работы* Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении

	и оформлении праздничных тортов
ПО 1-7 У1-7;З1-8 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04	***Дифференцированный зачет*** *Тест по теме:*Технология приготовления мучных кондитерских изделий В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов. 1. Влажность пшеничной муки не должна превышать: 1) 12,5%; 2) 16,5%; 3) 15%. 2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу? 1) 20 г; 2) 9 г; 3) 40 г. 3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве: 1) пенообразователя; 2) загустителя; 3) увлажнителя. 4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для: 1) разрыхления; 2) снижения упругих свойств теста; 3) пенообразования. 5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из: 1) яблочного пюре с сахаром; 2) ароматных протертых фруктов и ягод; 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.). 6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение: 1) 12 ч; 2) 24 ч; 3) 3-4 ч. 7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость? 1) минеральные; 2) белковые; 3) органические. 8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше: 1) 100 ℃; 2) 55 ℃; 3) 40 ℃.

	9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают: 1) яйцепродукты и мука; 2) сахар и мука; 3) крахмал и мука. 10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре: 1) 55 ℃; 2) 200 ℃; 3) 120 ℃. В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов. 11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь … жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом. 1) животного; 2) молочного; 3) гидрогенизированного. 12. На водопоглотительную способность муки влияет ее 1) дисперсность; 2) зольность; 3) кислотность. 13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и …. набухание белков и …. пластичность теста. 1) ограничивают и повышают; 2) повышают и понижают; 3) снижают и понижают. 14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – … 1) декстринов; 2) студней; 3) меланоидинов. 15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса … 1) уменьшается; 2) увеличивается; 3) минимальна. 16. … – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром). В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи. 17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый. 18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5

	кг.
ПО 1-7 У1-7;З1-8 Уо01.1-01.12 Зо01.01-Зо01.09 Уо02.01-Уо02.07 Зо02.01-Зо02.06 Уо03.01-Уо03.10 Зо03.01-Зо03.07 Уо04.1-04.13 Зо04.1-Зо04.14 Уо05.1-У05.7 Зо05.1-Зо05.12 Уо06.1-Уо06.4 З06.1-Уо06.6 Уо07.1-Уо07.3 Зо07.1-Зо07.04 Уо08.01-Уо08.03 Зо08.01-Зо08.04 Уо09.01-Уо09.05 Зо09.01-Зо09.04	**Вопросы к экзамену** 1. Характеристика сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий 2. Технология приготовления фаршей, требования к качеству, использование. 3. Помада, сиропы, приготовление, использование, требование к качеству. 4. Кремы, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий, приготовление, требования к качеству. 5. Классификация видов теста, их характеристика. Способы разрыхления. 6. Дрожжевое тесто, технология приготовления, требования к качеству, процессы при брожении. 7. Технологический процесс приготовления и выпечки изделий из дрожжевого теста, процессы при выпечки. 8.Блинчатое тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству. 9.Вафельное тесто, изделия из него, приготовление, требования к качеству. 10.Технология приготовления песочного теста, требования к качеству, процессы при приготовлении. 11.Изделия из песочного теста, приготовления, требования к качеству. 12.Сдобное пресное тесто, технология приготовления, требования к качеству. 13.Изделия из сдобного пресного теста, приготовление, требования к качеству. 14.Пряничное тесто и изделия из него, приготовление, требование к качеству. 15.Воздушный полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование. 16.Воздушно-ореховый полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование. 17.Миндальный полуфабрикат, приготовление, требования к качеству, использование. 18.Основной бисквит, способы приготовления, требования к качеству, процессы при приготовлении. 19.Масленый бисквит, приготовление, требования к качеству, использование, процессы при изготовлении. 20.Бисквит буше, приготовление, требования к качеству, использование. Процессы при изготовлении. 21.Заварное тесто, приготовление, требование к качеству, процессы при приготовлении. 22.Изделия из заварного теста, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении. 23.Слоёное пресное тесто, приготовление, требования к качеству, процессы при приготовлении. 24.Изделия из слоеного пресного теста: курник, кулебяка,

	пирожки, требования к качеству. 25.Изделия из слоёного пресного теста: батончики с орехами, язычки, ватрушки, пироги, волованы, требования к качеству. 26.Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных, приготовление, требования к качеству. 27.Изделия пониженной калорийности: ассортимент, использование. **Типовые практические задания экзамена** **1.** а) Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 20 штук ватрушек массой 75г, если влажность муки 13,5%. б) Определить количество продуктов для приготовления фарша для 300 жареных пирожков выходом 75г, если используется фарш мясной с луком. **2.** а) Рассчитать, сколько штук пирожков с капустой можно приготовить, если имеется в наличии 20 кг свежей капусты. б) Какое количество пресного слоеного теста можно приготовить, если имеется в наличии 4 кг 340г маргарина.

Критерии оценки дифференцированного зачета/экзамена

−«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

−«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

−«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

4.2.2 Экзамен квалификационный

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

Код ПК/ ОК	**Оценочные средства**

ПК 5.1-5.6
ОК 01-09,
КК1-3

Текст задания:
- Провести подготовку сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Приготовить:
кулебяку с фаршем выходом 0,5кг.
пирожное песочное с масляным кремом
- Произвести расчет сырья в соответствии с заданием;
- Организовать технологический процесс и рабочее место;
- Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
- Организовать подачу готовых изделий;

Критерии оценки

Коды проверяемых компетенций	**Основные показатели оценки результата (ОПОР)**	**Оценка (да / нет)**
ПК 5.1	ОПОР 5.1.1Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	ОПОР 5.1.2Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	ОПОР 5.1.3Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	ОПОР 5.1.4Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы	
	ОПОР 5.1.5Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	
ПК 5.2	ОПОР 5.2.1Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	ОПОР 5.2.2Ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	ОПОР 5.2.3Оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	ОПОР 5.3.1Организация процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ОПОР 5.3.2Ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ОПОР 5.3.3Оформление и подготовка к реализации	

			хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 5.3.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции		
			ОПОР 5.3.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
		ПК5.4	ОПОР 5.4.1Организация процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 5.4.2Ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 5.4.3 Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 5.4.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции		
			ОПОР 5.4.5 Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
		ПК 5.5	ОПОР 5.5.1Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 5.5.2Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 5.5.3Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 5.5.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции		
			ОПОР 5.5.5 Обеспечениевзаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
		ПК 5.6	ОПОР 5.6.1 Разработка, адаптация рецептур		

			холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
			ОПОР 5. 6.2Оформление технологической документации	
			ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур	
		ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста, составляет план действий для её решения, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи	
			ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.	
			ОПОР 01.3 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах..	
		ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОПОР 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях	
			ОПОР 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации	
			ОПОР 02.3 Использует информационные технологии и современное программное обеспечение при решении профессиональных задач	
		ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;.	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией	
			ОПОР 03.2 Определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования	
			ОПОР 03.3 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной отрасли	
		ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли	
			ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
			ОПОР 04.4 Применяет навыки управления проектами	

		ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка		
			ОПОР 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке		
			ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке		
		ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрегилиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;.	ОПОР 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений		
			ОПОР 06.2 Демонстрирует антикоррупционное поведение		
			ОПОР 06.3 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей специальности		
		ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности		
			ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства		
		ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого	ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.		

уровня физической подготовленности..		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОПОР 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке	
	ОПОР 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике	
max количество оценок		
количество положительных оценок		
% положительных оценок		
Оценка в универсальной шкале оценок		

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Приложение 1

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Иследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	–Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; –поддержание работоспособности обучающихся на занятии; –позитивная психологическая атмосфера.	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	1.Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2.Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3.Планирование-на основе изученного материала 4.Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дисскусия) 5.Выполнение 6.Контроль за выполнением 7. Рефлексия

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	1.Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4. Определение правил и наказаний за их нарушение. 5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7. Кульминация игры. Определение «победителя». 8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.

Приложение 2

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Разделы/темы	**Темы практических/лабораторных занятий**	**Количество часов**	в том числе в практ. подготовке	**Требования ФГОС СПО (уметь)**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Практическое занятие 1.** Разработка технологических карт в соответствии с различными источниками: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	**4**	**4**	У6, У7.
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практическое занятие 2.** Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	**4**	**4**	У1,
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Практическое занятие 3.**Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	**4**	**4**	У2, У3, У4. У5, У6, У7
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практическое занятие 4.** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов **Практическое занятие 5.** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	**4** **4**	**4** -	У2, У3, У4. У5, У6, У7
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к	**Практическое занятие 6.** Расчет сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий **Практическое занятие 7.** Расчет	**4**	-	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7

реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	сырья для приготовления праздничного хлеба	**4**	**-**	
	Лабораторное занятие1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий	**6**	**6**	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
	Лабораторное занятие2 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий региональных, авторских, брендовых	**6**	**6**	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Практическое занятие8** Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	**6**	**-**	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
	Лабораторное занятие3 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделиймедового, «Бризе», «Бретон», тюлипного,	**6**	**6**	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
	Лабораторное занятие 4Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга»,	**6**	**6**	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Практическое занятие 9** Расчет сырья для приготовления бездрожжевого теста различных видов	**4**	**-**	У6, У7
	Практическое занятие 10 Разработка авторских отделочных полуфабрикатов	**2**	**2**	
	Практическое занятие 11 Разработка авторских пирожных	**4**	**-**	
	Практическое занятие 12 Разработка авторских тортов	**4**	**4**	
	Лабораторное занятие 5 Приготовление, оформление авторских пирожных, в том числе региональных, брендовых	**6**	**6**	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
	Лабораторное занятие6 Приготовление, оформление авторских тортов, в том числе региональных, брендовых	**6**	**6**	У1, У2, У3, У4. У5, У6, У7
ИТОГО		**84**	**60**	

Приложение 3

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) профессионального модуля	Контролируемые результаты	**Оценочные средства**	
№1	**Тема 1.4.** Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	**Контрольная работа №1**	Перечень теоретических вопросов
№2	**Тема 2.2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	**Контрольная работа №2**	Перечень теоретических вопросов
№3	**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	**Контрольная работа №2**	Перечень теоретических вопросов
	Допуск к экзамену	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	**Портфолио**	3. Практические работы
Промежуточная аттестация	МДК Экзамен	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	**Экзаменационные билеты**	1 Теоретические вопросы по содержанию курса 2. Типовые практические задания
Промежуточная аттестация	МДК Дифференцированный зачет	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	**Задание дифференцированного зачета**	**Тест**
Промежуточная аттестация	Учебная практика Зачет	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	**Задание на практику**	1. Отчет по практике
Промежуточная аттестация	Практика по профилю специальности Зачет	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	**Задание на практику**	1. Отчет по практике
Промежуточная аттестация	**Экзамен квалификационный**	ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 09 КК 1-3	**Экзаменационные билеты**	Типовые практико-ориентированные задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПК/ПЦК	Подпись председателя ПК/ПЦК