

**Приложение 4.3.48.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания

**Ардатов
2017г**

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Т.М.Ермакова Т.М.Ермакова

«8» 08 2018г

Разработчик:

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10Технология продукции общественного питания**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

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

–ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

–ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

–ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

–ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

– организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

– оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– контроля качества и безопасности готовой продукции;

– организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

– изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

– оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

– выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 468 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;

учебной практики – 72 часа.

Производственной практики – 144 часа

Виды аттестации (согласно учебного плана по специальности):

МДК 04.01 – зачет дифференцированный

УП – зачет дифференцированный

ПМ.04 – экзамен квалификационный

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	468	168	100		84	20	72	144
	Учебная практика							72	144
	Всего:	468	168	100	-	84	20	72	144

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1	Раздел 1. ПМ.04 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	48	30	20	18		
ПК 4.2	Раздел 2. ПМ.04 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	72	52	30	20		
ПК 4.3	Раздел 3. ПМ.04	78	58	34	20		

	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.						
ПК 4.4	Раздел 4.ПМ04 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	54	28	16	26		
	Учебная практика Производственная практика	216				<i>72</i>	<i>144</i>
	Всего:	468	168	100	84	72	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		468	
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		168	
Раздел 1. ПМ.04 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		30	
Тема 1.1. Основное сырьё в производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	10	
	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных.мучных кондитерских изделий. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	2.	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2
			3

	3.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	4	
	4.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2	
	Лабораторная работа		10	
	1. Требования к качеству основных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	
	2. Основные критерии оценки качества теста.		2	
	3. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.		2	
	4. Органолептические способы определения качества мучных кондитерских изделий.		2	
	5. Органолептическая оценка сырья для приготовления кондитерских изделий.		2	
	Практические занятия		10	
	1. Расчет сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.		10	
Раздел 2.ПМ.04 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			52	
Тема 1.2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	Содержание		22	
	1.	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	1	3
	2.	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;	1	
	3.	Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2	

	4.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2	
	5.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных и сложных отделочных полуфабрикатов	4	
	6.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2	
	7.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2	
	8.	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	2	
	9.	Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	2	
	10.	Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;	2	
	11.	Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторные работы		8	
	1. Изучение процессов, происходящих при разрыхлении теста.		2	
	2. Изучение процессов, происходящих при замесе теста.		2	
	3. Оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами.		4	
	Практические занятия		22	
	1. Расчёт рецептур на изделия из дрожжевого теста.		6	
	2. Расчет сырья для приготовления тортов.		16	
Раздел3.ПМ04 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.			58	
Тема 1.3. Технология приготовления сложных	Содержание		24	
	1.	Ассортимент мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2	
	2.	Основные критерии оценки качества теста,	2	

мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.		полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий;	
	3.	Методы приготовления мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2
	4.	Температурный режим и правила приготовления разных типов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2
	5.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2
	6.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	6
	7.	Органолептические способы определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	2
	8.	Техника и варианты оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	2
	9.	Требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий;	2
	10.	Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	2
	Лабораторные работы		10
	1	Определение видов брака теста и их причин.	6
	2	Оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами.	4
	Практические занятия		24
	1.	Расчет рецептур на сдобное пресное тесто.	4
	2.	Расчет рецептур на бисквитное и песочное и тесто.	4
	3.	Организация технологического процесса приготовления бездрожжевого теста.	2
	4.	Разработка новых видов продукции из бездрожжевого теста.	4
	5.	Организация технологического процесса приготовления изделий из бездрожжевого теста.	2
	6.	Расчёт рецептур на изделия из бездрожжевого теста.	8
Раздел 1.4. Организовывать и		28	

проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов использовать их в оформлении.			
	Содержание	12	
	1.Организовывать приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	4	
	2.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
	3.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	4	
	Практические занятия	16	
	1.Расчёт рецептур на отделочные полуфабрикаты.	4	
	2.Выбор приёма приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
	3.Подбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий.	4	
	4.Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов.	4	
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04.МДК 04.01.	84	
	1.Самостоятельная работа с учебной и справочной литературой.	4	
	2. Составление технологических карт и калькуляционных карточек, приготовления различных изделий (сдоба, ватрушки, пирожки и пироги с различными начинками, песочное и слоеное печенье, пряники, коржики, меренги, профитроли, сочни с творогом, торты и пирожные).	6	
	3. Написание рефератов о значении, способах и особенностях приготовления различных видов мучных кондитерских изделий	6	
	4.Написание реферата «Моё любимое мучное кондитерское изделие»	6	
	5.Разработать кроссворд «Кондитерские изделия».	6	
	6.Характеристика муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов.	4	
	7.Требования к качеству муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов.	4	
	8.Правила выбора муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов.	4	
	9.Составить варианты сочетания муки, сахара, жиров, яиц и яичных продуктов с дополнительными ингредиентами.	4	
	10.Разобрать ассортимент хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
	11.Освоить основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.	4	
	12.Изучить методы приготовления сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4	

13.Изучить температурный режим и правила приготовления разных типов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
14.Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
15.Изучить технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
16.Изучить органолептические способы определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	4	
17.Изучить технику и варианты оформления мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	4	
18.Изучить требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий.	4	
19. Изучить актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	4	
Учебная и производственная практика.	216	
Иметь практический опыт приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
Виды работ:		
1.Приготовление хлеба.		
2.Приготовление хлебобулочных изделий (батоны, багеты, сайки, халы и т.д.).	10	
3.Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий (кексы, ромовая баба, булочки, пироги, рулеты со сладкой начинкой и т.д.).	10	
4.Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него.	20	
Приготовление крошкового полуфабриката и изделий из него.	10	
5.Приготовление песочного теста и изделий из него. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.	10	
6.Приготовление слоеного теста и изделий из него.	10	
7.Приготовление заварного теста и изделий из него.	10	
8.Приготовление печенья.	16	
9.Приготовление пряников и коврижек.	10	
10.Приготовление кремов.	10	
11.Приготовление основных отделочных полуфабрикатов.	20	
12.Использовать различные способы оформления кондитерских изделий.	10	
13.Использовать различные способы оформления десертов основными отделочными полуфабрикатами.	10	
14.Приготовление пирожных.	30	
15.Приготовление тортов.	30	
Всего	468	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий.

Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета : посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; учебные пособия.

Технические средства обучения: компьютер, выход в Интернет, мультимедиапроектор переносной.

Лаборатория Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя, шкаф для столовой посуды, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), производственный стол с деревянным покрытием; мясорубка, электрические плиты, жарочный шкаф, микроволновая печь с функцией конвекции, миксер погружной, соковыжималки, весы, холодильное оборудование, моечная ванна, стеллаж, кухонный процессор, термометр со щупом, термометр инфракрасный, газовая горелка для карамелизации, доски разделочные, кондитерские шприцы, формы силиконовые, набор противней, электрический блендер, электрическая хлебопечка, кухонный комбайн с насадкой для раскатывания теста, производственный инвентарь и инструменты; кухонная и столовая посуда, столовые приборы.

Лаборатория учебный кулинарный цех

Рабочее место преподавателя, шкаф для столовой посуды, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), весы, жарочный шкаф, микроволновая печь с функцией конвекции, плита электрическая, электрическая сковорода, электрогриль, шкаф морозильный (ларь), бытовой холодильник, блендер ручной с дополнительными насадками для взбивания, блендер погружной, мясорубка электрическая, кухонный процессор, миксер для коктейлей, кофемашинка, соковыжималка, кофемолка, мармит, картофелечистка, водонагреватель, электрический котел пищевой, мультиварка, фритюрница, слайсер ручной, электрическая сушилка для овощей и фруктов, газовая горелка (для карамелизации), стеллаж, моечные ванны, стол с пластиковым покрытием, сушилки для посуды, набор столовой посуды, набор сковородок, набор кухонной посуды, набор столовых приборов, разделочные доски

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: в соответствии с требованиями к организации и оснащению кондитерского цеха.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бутейкин Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для НПО., М. Академия, 2013 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
2. Кузнецова Л.С. Сидакова М.Ю. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий, М.- Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова. Кулинария Учебник М. – Академия –328.. 2014.
2. В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник М. – Академия –246с. 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
4. И.И.Потапова Н.И.Корнеева Изделия из теста 2013г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
5. Н.Э.Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» 2013г. Интернет. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
6. М.Н.Шумилкин Н.И.Дроздов Кондитер. Учебное пособие. 2012г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
7. О.Ивенская Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
7. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 528 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-159-1, 500 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/>
8. Мучные кондитерские изделия функционального назначения [Электронный ресурс]: Научные основы, технологии, рецептуры / Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. - СПб.: ГИОРД, 2016. - 360 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-186-7 Режим доступа: <http://znanium.com/>

9. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.: 70x100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-174-4, 300 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/>

10. И.Ю.Бурчакова. С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

Нормативные документы.

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

3.ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

4.ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

5.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, лабораторные работы проводятся в учебной лаборатории техникума, учебная и производственная практика проводятся на предприятиях.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, экологические основы природопользования, химия, организация хранения и контроль запасов сырья, метрология и стандартизация, охрана труда.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего образования по профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой
Инженерно-педагогический состав: наличие высшего образования технологического направления, руководитель практики – наличие высшего технологического образования .

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Умение:	
	органолептически оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
определять режимы выпечки сложных хлебобулочных изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
Знание	
ассортимента сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий,	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01.

	хлебобулочных изделий;	Квалификационный экзамен
	методов приготовления сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 03.01. Квалификационный экзамен
	температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	отделочных полуфабрикаты и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов
	техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Умение:	
	органолептически оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	принимать организационные решения по процессам	Наблюдение за выполнением лабораторных работ.

приготовления сложных мучных кондитерских изделий,	Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
выбирать вид теста и способы формования сложных мучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
определять режимы выпечки сложных мучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептически методом. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
Знание	
ассортимента сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий,	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01.

	мучных кондитерских изделий	Квалификационный экзамен
	основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	органолептических способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Умение:	
	органолептически оценивать качество продуктов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ Экзамен МДК 04.01.

	Квалификационный экзамен
принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
выбирать вид теста и способы формования мелкоштучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
определять режимы выпечки мелкоштучных кондитерских изделий;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
Знание:	
ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен

	изделий,	
	правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий;	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	методов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	температурных режимов и правил приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	органолептических способов определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	техники и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	требований к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	актуальных направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
Организовывать и проводить	Умение	
	органолептически оценивать	Наблюдение за выполнением лабораторных

приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	качество продуктов	работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом. Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении практических работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	определять технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	оценивать качество и безопасность готовых сложных отделочных полуфабрикатов различными методами;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	применять коммуникативные умения;	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	Знание	
	ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов	Наблюдение за выполнением лабораторных работ. Проверка отчета о выполнении лабораторных и практических работ. Оценка качества готовых изделий органолептическим методом Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
	характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен	

правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов,
основных критериев оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
методов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
температурного режима и правил приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов, работы на уроке, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
органолептических способов определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
техники и вариантов оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
требований к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов	Оценка устных ответов, работы на уроке, выполнения рефератов Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен
актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	работы на уроке, составление и разгадывание кроссвордов, составление технологических карт и технологических схем Экзамен МДК 04.01. Квалификационный экзамен

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задаче.	Наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях, в процессе производственной практике.
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении производственной и учебной практике.
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении по учебной и производственной практике.
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с	Проявление ответственности за работу подчиненных и за результат выполнения задания.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной

принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.		практике.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.

**Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу ПМ.04
Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 19.02.10. Технология
продукции общественного питания.**

№	Изменения, дополнения	Дата
1	Дополнить перечень учебных изданий дополнительными электронными учебниками и электронно-образовательными ресурсами: 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова -2-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия»,2018. -336с.-(16)с. цв. ил.	Сентябрь 2018г.