

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**  
**ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

По специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Количество часов 576**

**Селенгинск**

Рассмотрена на заседании предмет-  
но-методической комиссии № 1

« 28 » 08 2018 г.

Председатель ПМК

Вторушина /Е. В. Вторушина/

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

Мордовская

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

Т.В. Орлова

« 28 » 08 20 18 г

**Автор:**

Темникова Г. П. – преподаватель ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬ- НОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИО- НАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	10
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	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»

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоение профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид 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.*

и общие компетенции

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие умения и знания:

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ПК 1.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПО 4.1.1 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	У 4.1.2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий  У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	З 4.1.1. ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов З 4.1.3. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПО 4.2.2 организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий ПО 4.1.8 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	У 4.2.2 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов  У 4.2.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием У 4.1.7 применять коммуникативные умения	З 4.2.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов З 4.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов З 4.1.9 органолептические способы

			определения готовности и качества изделий
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	ПО 4.1.3 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря ПО 4.1.6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов	У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий У 4.1.8. выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	З 4.1.3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	ПО 4.1.4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПО 4.1.7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4.1.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий У 4.1.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	З 4.1.5 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.7 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; З 4.1.8 технологии приготовления сложных

			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ПО 1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	У 4.1.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	3 4.1.1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ПО 2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	У4.1.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	3 4.1.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ПО 3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;	У 4.1.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	3 4.1.3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ПО 4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	У 4.1.4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	3 4.1.4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ПО 5 организации рабочего места по контролю качества и безопасности готовой продукции;	У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 4.1.5 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ПО 5 организации рабочего места по	У 4.1.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	изделий и сложных

<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО 6 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 7 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>	<p>У 4.1.7 применять коммуникативные умения; У 4.1.8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У 4.1.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p>отделочных полуфабрикатов; 34.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 3 4.1.7 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; 3 4.1.8 технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 3 4.1.9 органолептические способы определения готовности и качества изделий; 3 4.1.10 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 3 4.1.11 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>			
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>			

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего часов 576 ч.

из них на освоение МДК 396 ч.

На практики учебную 36 ч. и производственную 144 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

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 (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 –4.4	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	432	264	120	-	132	-	36	
ПК 4.1 –4.4	ПП 04 Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	<b>Итого</b>	<b>576</b>	<b>264</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>132</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

\*

## 2.2. 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	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1 ПМ. 04 Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности</b>		<b>14/12</b>	
<b>Тема 1.1. Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, железирующих веществ.</b>	<b>Содержание.</b>	6	
	1. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок. Требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность.		ПК 4.1, ОК 1
	2. Товароведная характеристика желеобразных веществ.		ПК 4.1ОК 2
	3. Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.	ПК 4.1ОК 3	
	<b>Практические занятия</b> Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ. Работа с ГОСТами по определению качества продукции.	8	ПК 4.2ОК 4
	<b>Самостоятельная работа.</b> Ассортимент шоколадных изделий и меда. Ассортимент желеобразных веществ и крахмала. Подготовка рефератов по темам: «Новые виды отделочных полуфабрикатов, технологические приемы их использования» «Украшения из сложных отделочных полуфабрикатов»	12	ОК 4
<b>Раздел 2 ПМ 04. Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>22/20</b>	
<b>Тема 2.1. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание.</b>	14	
	4. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада.		ПК 4.3ОК 5
	5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных полуфабрикатов. Правила безопасной эксплуатации оборудования.		ПК4.4ОК 6
	6. Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		ПК 4.1ОК 7
	7. Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование.		ПК 4.2ОК8

	<p><b>Практические занятия.</b> Подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	8	ПК 4.4ОК 9
	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Изучение характеристики параметров оборудования для темперирования шоколада, лампы для карамели. Изучение характеристики параметров оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста. Изучение современного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров. Подготовка докладов о значении, способах и особенностях приготовления различных видов мучных кондитерских и сдобных изделий из дрожжевого теста. Освоить основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.</p>	20	ОК 2
<b>Раздел 3 ПМ 04. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b>		<b>80/26</b>	
<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b></p>	<b>Содержание.</b>	36	
			ПК 4.1ОК 1
			ПК 4.2ОК 2
	10		ПК 4.2ОК 3
	11		ПК 4.4ОК 3
	12		ПК 4.1ОК 4
	13		ПК 4.2ОК 5
	14		ПК 4.4ОК 6

	кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.		
15	Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		ПК 4.3ОК 7
16	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		ПК 4.4ОК 8
17	Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира.		ПК 4.3ОК 9
18	Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		ПК 4.2ОК 1
<b>Лабораторные работы</b>		28	
1.	Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества.		ПК 4.3ОК 2
2.	Приготовление праздничного хлеба и караваев – каравай «Сувенирный». Органолептическая оценка качества.		ПК 4.1ОК3
3.	Приготовление изделий из бисквитного теста. Органолептическая оценка качества.		ПК 4.4ОК4
4.	Приготовление изделий из слоеного теста. Техника слоения, разделки и выпечки.		ПК 4.3ОК 5
5.	Приготовление пирогов. Виды пирогов. Приготовление пирогов с различными фаршами. Техника разделки и выпечки. Органолептическая оценка качества.		ПК 4.1ОК 6
6.	Приготовление изделий из песочного теста. Органолептическая оценка качества готового изделия.		ПК 4.2ОК 7
7.	Приготовление изделий из воздушного теста. Органолептическая оценка готовых изделий.		ПК 4.3ОК8
<b>Практические занятия</b>		16	
Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев. Составление технологических схем. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку.			ПК 4.1ОК5
			ПК 4.2ОК 3
<b>Самостоятельная работа.</b>		26	
Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сдобных хлебобулочных			ОК 5

	<p>изделий и праздничного хлеба. Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба <b>Тематика домашних заданий.</b> Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира. Изучение ассортимента, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира. Изучение ассортимента изделий из пресного теста. Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт.</p>		
<b>Раздел 4.ПМ 04. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>		<b>52/30</b>	
<b>Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>	<b>Содержание.</b>	32	
	1. Ассортимент праздничных тортов.		ПК 4.2ОК 4
	2. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.		ПК 4.3 ОК 5
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.		ПК 4. ОК 3
	4. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.		ПК 4.2ОК5
	5. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.		ПК 4.3ОК 4
	6. Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.		ПК 4.2ОК 6
	7. Технология приготовления и оформления праздничных тортов, торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль») торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Туесок с грибами») и другие.		ПК 4.1 ОК 7
	8. Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.		ПК 4.2ОК 4
	9. Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных		ПК 4.4ОК3

	тортов.		
10.	Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.		ПК 4.3ОК 6
<b>Лабораторные работы.</b>		12	ПК 4.1ОК8
1.	Приготовление тематического торта.		ПК 4.4ОК3
2.	Приготовление торта необычной формы, марципанового торта.		ПК 4.3ОК 5
3.	Приготовление литерного торта.		ПК 4.2ОК7
<b>Практические занятия.</b>		8	ПК 4.1ОК3
1.	Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов.		ПК 4.3ОК4
2.	Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов.		ПК 4.2 ОК6
<b>Самостоятельная работа.</b> Изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов. Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Изучение требований безопасности хранения приготовленных изделий. Составление технологических схем приготовления различных изделий (сдоба, ватрушки, пирожки и пироги с различными начинками, бисквитные, песочные, медовые, воздушные, заварные кондитерские изделия) Изучить актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. Подготовка презентаций на тему «Национальные хлеба», «Кондитерские изделия разных стран мира», «Мастер-класс отделки изделий» <b>Тематика домашних заданий.</b> Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для прослаивания основ в зависимости от их вида. Проанализировать технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов. Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов. Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката. Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. Подобрать оформление для тематических праздничных тортов.		30	ОК 4

	Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов. Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции. Разработать технологический процесс приготовления заданного полуфабриката для тортов. Разработать украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема.		
<b>Раздел 5. ПМ 04 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>		<b>68/30</b>	
<b>Тема 5.1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>	36	
	1. Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.		ПК 4.3ОК2
	2. Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка.		ПК 4.2ОК4
	3. Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.		ПК 4.1ОК5
	4. Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		ПК 4.3ОК3
	5. Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		ПК 4.2ОК7
	6. Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта		ПК 4.1ОК6
	7. Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.		ПК 4.3ОК2
	8. Дополнительно отделявать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.		ПК 4.2ОК1
	<b>Лабораторные работы</b>	8	
	1 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		ПК 4.3ОК9
2 Приготовление сложного вида печенья.		ПК 4.4ОК4	
<b>Практические занятия.</b>	24	ПК 4.2ОК8	

	Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др.) мелкоштучных кондитерских изделий.		ПК 4.3OK5
	Расчет физико-химических показателей (сухих веществ, жира, сахара и др.) сложного вида печенья. Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.		ПК 4.2OK6
	Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья. Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучные кондитерские изделия (птифуры). Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучные кондитерские изделия (десерты). Составление технико-технологических карт на авторские сложного вида печенья.		ПК 4.3OK2
<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Разработка основных критериев оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Составление технологических схем мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья.</p> <p>Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката</p> <p>Разработать технологический процесс приготовления заданных мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья.</p> <p>Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных изделий.</p> <p>Рассчитать физико-химические показатели для заданного вида мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья.</p>	30	OK 3	
<b>Раздел 6 ПМ 04. Организация производства кондитерского цеха.</b>		<b>28/14</b>	
<b>Тема 6.1. Организация производства кондитерского цеха.</b>	<b>Содержание</b>	20	
	1. Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.		ПК 4.3OK1
	2. Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных		ПК 4.2OK2

	изделий и праздничного хлеба.		
	3. Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов.		ПК 4.1ОК3
	4. Организация рабочих мест по приготовлению тортов.		ПК 4.3ОК4
	5. Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.		ПК 4.4ОК8
	<b>Практические занятия.</b> Организация рабочего места для приготовления тортов по заданию. Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Решение производственных ситуаций.	8	ПК 4.2ОК9
	<b>Самостоятельная работа.</b> Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. <b>Тематика домашних заданий.</b> Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении изделий из сахара. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Организация рабочего места с учетом применения современного оборудования, инвентаря и информационных технологий.	14	ОК 4
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
	1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий. 2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. 3. Приготовление праздничных тортов.		

<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ 04</b>  <b>Виды работ.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводить товароведную оценку сырья, его качества и безопасности.</li> <li>2. Подбирать и подготавливать к эксплуатации технологическое оборудования и инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>4. Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> <li>5. Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>6. Организовывать рабочие места для производства сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> </ol>	<p><b>144</b></p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>396</b></p>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:**

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

**Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха:**

Оборудование учебного кулинарного цеха: ванны моечные, духовки, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов, противни.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. 1-е изд., М.: Академия, 2014.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е изд., М.: Академия, 2010. – 304 с.

**Дополнительные источники:**

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в 2 ч., Ч 1 (4-е изд.). 2014
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в 2 ч., Ч 2 (4-е изд.). 2014

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль входит в Профессиональный цикл обязательной части ОПОП по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания;
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОП.08. Охрана труда

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 04 предусматривается производственная практика (по профилю специальности).

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля.

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

ПК и ОК, формируемые в рамках профессионального модуля	Оцениваемые практический опыт, знания и умения	Показатели оценки	Методы контроля
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>ПО 4.1.1 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий У 4.1.2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий З 4.1.1. ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных</p>	<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация различных способов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация сервировки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной и производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос.</p>

	<p>полуфабрикатов  3 4.1.3. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);</li> <li>-соблюдение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдение выбора режимов хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации.</li> </ul>	
<p>ПК 4.2.  Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>ПО 4.1.2  организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>-определение</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной и производственной практики (заполнение контрольной ведомости</p>

	<p>мелкоштучных кондитерских изделий          ПО 4.1.8 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами          У 4.1.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов          У 4.1.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием          У 4.1.7 применять коммуникативные умения          З 4.2.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов          З 4.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов          З 4.1.9 органолептические способы</p>	<p>органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;          - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;          -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;          -демонстрация различных способов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;          -демонстрация точности выбора условий хранения и соблюдение товарного соседства сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;          - демонстрация правильности определения годности различных видов сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;          -демонстрация правильности выбора режимов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;          -демонстрация</p>	<p>обучающегося);          мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);          тестирование, устный опрос.</p>
--	---	---	---

	определения готовности и качества изделий	правильности выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -выполнение действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -правильность выполнения действий по применению сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении кондитерских изделий; -точность проведения бракеража готовых сложных отделочных полуфабрикатов;	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	ПО 4.1.3 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря ПО 4.1.6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий У 4.1.8. выбирать различные способы	-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной и производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос.

	<p>и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>3 4.1.3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>3 4.1.4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>- соответствие готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>- соблюдение выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-соблюдение выполнения</p>	
--	--	--	--

		действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации.	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	ПО 4.1.4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПО 4.1.7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4.1.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий У 4.1.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов 3 4.1.5 методы приготовления сложных хлебобулочных,	-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация сервировки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время учебной и производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос.

	<p>мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 3 4.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 34.1.7 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; 34.1.8 технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- соответствие готовых мелкоштучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий; - соблюдение выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий; -правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию мелкоштучных кондитерских изделий; -соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации.</p>	
--	--	--	--

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

<b>ОК, формируемые в рамках профессионального модуля</b>	<b>Оцениваемые практический опыт, знания и умения</b>	<b>Показатели оценки</b>	<b>Методы контроля</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ПО 1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий У 4.1.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.

	<p>отделочных полуфабрикатов;  3 4.1.1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  3 4.1.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>ПО 2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  У4.1.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;  3 4.1.2</p>	<p>- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;  -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.</p>

	<p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>		
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>ПО 3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; У 4.1. 3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; З 4.1.3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>демонстрация умений объективно оценить стандартную и нестандартную ситуации, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>ПО 4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; У 4.1. 3 выбирать и безопасно пользоваться производственным</p>	<p>- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.</p>

	инвентарем и технологическим оборудованием З 4.1.3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	личностного развития.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ПО 5 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4.1.5 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ПО 6 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; У 4.1.7 применять коммуникативные умения; У 4.1.8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.

	34.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;		
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	ПО 7 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; З 4.1.8 технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	- демонстрация ответственного и самостоятельного отношения к результатам выполненных заданий, -- демонстрация лидерских способностей в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ПО 6 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; З 4.1.10 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	- демонстрация умения ставить перед собой задачи профессионального и личностного развития, - демонстрация умения планировать и организовывать свое повышение квалификации и стремление к дальнейшему профессиональному росту	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ПО 7 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами У 4.1.10 определять	демонстрация умений ориентироваться в условиях частой смены технологии в профессиональной деятельности, внести	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной

	<p>режим хранения отделочных полуфабрикатов 3 4.1.11 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>	<p>необходимые коррективы в результаты своей работы; -демонстрация ответственного отношения к результатам профессиональной деятельности</p>	<p>программы.</p>
--	--	---	-------------------