

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный  
колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность  
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
*код и наименование специальности*

базовой подготовки  
*базовой или углубленной (для СПССЗ)*

Форма обучения  
Очная  
*очная, очно-заочная, заочная*

город Лыткарино, 2020г.

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

Автор программы: Ульянова Н.В., преподаватель Двайт

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. И.М. Костикова

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР

М.Э. Александрова

Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя  
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Н.П. Андрианова Андрианова Н.П.

«31» авг 2020 г.

Руководитель библиотечной системы

М.И. Романова

Романова М.И.

# СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**
  - 1.1. Область применения программы
  - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля
  - 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю
  - 1.4. Количество часов на освоение программы модуля
- 2. Результаты освоения профессионального модуля**
- 3. Структура и содержание профессионального модуля**
  - 3.1. Тематический план профессионального модуля
  - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
- 4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**
  - 4.1. Образовательные технологии
  - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 4.3. Информационное обеспечение обучения
  - 4.4. Общие требования к организации образовательного процесса
  - 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

# 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также общих и профессиональных компетенций.

## 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

**Целью** овладения ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

**Задачи** профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- овладение умениями приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
- приобрести 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы модуля**

Всего – 270 часов, в том числе:

производственной практики 108 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

лабораторные работы 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося 38 часов;

консультаций для обучающихся 16 часов.

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результата освоения программы (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
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

Форма итоговой аттестации обучающихся за 7 семестр по профессиональному модулю ПМ.04: Экзамен квалификационный

### 3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля <sup>1</sup>	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		Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, практические занятия и семинары, часов	Всего, часов	в т.ч., индивидуальный проект, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1.	Раздел 1. Технологические процессы приготовления хлебобулочных изделий праздничного хлеба	54	36	18	14		4	-		
КП 4.2.	Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных мучных кондитерских изделий праздничных тортов	58	40	24	14		4	-		
ПК 4.3.	Раздел 3. Технологические процессы приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	29	20	6	5		4	-		
ПК 4.4.	Раздел 4. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	21	12	6	5		4	-		
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>108</b>								<b>108</b>



<b>Всего:</b>	<b>270</b>	<b>108</b>	<b>54</b>	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>108</b>
---------------	------------	------------	-----------	-----------	-----------	----------	------------

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>162</b>	
<b>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий</b>		<b>108</b>	
<b>Раздел 1. Технологические процессы приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>		<b>54</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе	<b>Содержание</b> 1   Правовые и санитарные нормы охраны труда. Технические нормы охраны труда. Пожарная безопасность в кондитерском цехе	2 1 1	2,3
<b>Тема 1.2.</b> Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству	<b>Содержание</b> 1   Требования к основному и вспомогательному кондитерскому сырью. Мука и крахмал. Сахар-песок, мед, патока. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Овощи, грибы, плоды, ягоды, крупы. Мясные и рыбные продукты. Пищевые добавки и разрыхлители теста. Пряности, ароматизаторы, желирующие вещества.  Самостоятельная работа: - подготовка сообщения на тему: «Влияние исходного сырья на качество получаемых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	8 1 1 1 1 1 1 1 7	2,3
<b>Тема 1.3.</b> Тепловая обработка кондитерских изделий и приготовление начинок и фаршей.	<b>Содержание</b> 1   Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов и их расчет. Фарши несладкие и сладкие начинки. Режимы хранения и реализации. <b>Лабораторная работа №1</b> 1   Приготовление фаршей несладких и сладких начинок	<b>8</b> 1 1 6	
<b>Тема 1.4.</b> Замешивание теста и способы его разрыхления	<b>Содержание</b> 1   Виды теста. Свойства сырья и процессы при замешивании	2 1 1	
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание</b>	16	

Дрожжевое тесто и изделия из него	1	Способы приготовления дрожжевого теста. Разделка и режимы выпечки. Отделка готовых изделий. Безопарное и опарное тесто, рецептура. Дрожжевое слоеное тесто. Жареные изделия из теста. Блинное тесто. Тесто для оладий. Режимы хранения и реализации.	1 1 1 1	
	<b>Лабораторная работа №2</b>		12	
	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него			
	<b>Лабораторная работа №3</b>		7	
	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него			
Самостоятельная работа: - подготовка сообщения на тему: «Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов теста в истории России»				
<b>Консультации: Сырье для кондитерского производства. Способы его оценки. значение качества муки. способы разрыхления теста.</b>		4		
<b>Раздел 2. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b>			<b>58</b>	
<b>Тема 2.1</b> Бездрожжевое тесто и изделия из него	<b>Содержание</b>		28	
	1	Сдобное пресное тесто и изделия из него. Вафельное тесто и изделия из него. пряничное тесто и изделия из него. Песочное тесто и изделия из него. Бисквитное тесто и изделия из него. Заварное тесто и изделия из него. Слоеное тесто и изделия из него. Воздушное и воздушно-ореховое тесто и изделия из него. Миндальное тесто и изделия из него. Режимы хранения и реализации.	10	2,3
	<b>Лабораторная работа №4</b>		18	
	Приготовление песочного и сдобного теста и изделий из него			
	<b>Лабораторная работа №5</b>			
	Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него		14	
	<b>Лабораторная работа №6</b>			
Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него				
Самостоятельная работа студентов - подготовка сообщения на тему: 1. «Традиционные кондитерские изделия из бездрожжевого теста» 2. «Современные кондитерские изделия из бездрожжевого теста»				
<b>Тема 2.2</b> Технологические процессы приготовления тортов	<b>Содержание</b>		12	
	1	Бисквитные и песочные торты. Слоеные и миндальные торты. Воздушные и воздушно-ореховые торты. Приготовление и рецептуры заварных, миндальных тортов. Режимы хранения и реализации.	6	2,3
	<b>Лабораторная работа №7</b>		6	
	Приготовление тортов и оценка их качества.			
<b>Консультации: Бездрожжевое тесто, разновидности. Приготовление тортов. Рецептура тортов.</b>			4	
<b>Раздел 3. Технологические процессы приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>			<b>23</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Технологические процессы приготовления и приготовление пирожных	<b>Содержание</b>		12	
	1	Характеристика пирожных и требования к ним. Приготовление и рецептуры бисквитных, песочных, слоеных, заварных, миндальных и крошковых пирожных. Режимы хранения и реализации.	6	2,3
	<b>Лабораторная работа №8</b>		6	
Приготовление пирожных, оценка качества				

<b>Тема 3.2.</b> Технологические процессы приготовления и приготовление изделий пониженной калорийности и восточных мелкоштучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		2	
	1	Изделия с пониженной калорийностью и национальные кондитерские изделия.		2,3
	Самостоятельная работа - подготовка сообщения на тему: « Кондитерские изделия и рациональное питание»		5	
	<b>Консультации: Мелкоштучные кондитерские изделия, виды пирожных. Рецептура пирожных. Современные пирожные.</b>		4	
<b>Раздел 4. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</b>			<b>27</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Технологические процессы приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		16	2,3
	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, украшения из крема, желе, фруктов, цукатов. Украшения из сахарной мастики, марципанов, шоколада, карамели, суфле, глазури, обсыпки. Режимы хранения и реализации.	6	
	2	Современные тенденции в кондитерском производстве. Пирожные и торты без выпечки.	4	
	<b>Лабораторная работа №9</b>		6	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Работа с сахарной мастикой и марципаном.			
	Самостоятельная работа - подготовка сообщения на тему: « Традиционные и инновационные способы отделки и украшения современных кондитерских изделий»		5	
	<b>Консультации: Виды отделочных полуфабрикатов. Виды кремов. Марципан и мастика. Современные десерты.</b>		4	
	Дифференцированный зачет		2	

<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа при изучении МДК 04.01.</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической документации.  Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите.  Работа с ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.  Работа с ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».  Составление технологических схем приготовления всех видов теста, фаршей и начинок (по заданию преподавателя).  Подготовка сообщений, рефератов и докладов по темам:  - Влияние исходного сырья на качество получаемых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.  - Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов теста в истории России  - Традиционные кондитерские изделия из дрожжевого теста  - Современные кондитерские изделия из дрожжевого теста  - Особенности работы по украшению тортов и пирожных. Виды отделки. Анимационные торты.  - Использование современных продуктов питания в кондитерском производстве. Достоинства и недостатки прогрессивных технологий.  Создание презентаций по темам «Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба», «Ассортимент сложных мелкоштучных хлебобулочных кондитерских изделий», «Ассортимент тортов и пирожных», «Ассортимент современных кондитерских изделий».  Составление таблицы «Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий».  Составление таблиц: «Требования к качеству сложных кондитерских изделий и праздничных тортов».  Составление таблицы «Требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов».  Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – заполнение технологических калькуляционных карт, решение ситуационных задач.</p>	38	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  - определение типа технологического оборудования кондитерского цеха, его мощности;  - оценка соответствия оснащения кондитерского цеха технологическому процессу приготовления сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;  - совершенствование навыков организации рабочих мест;  - подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе;  - совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  - разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий;  - разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  - выявление и устранение возможных дефектов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	108	
<p><b>Всего</b></p>	<b>162</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

При реализации профессионального модуля организуется практическая подготовка путем проведения практических (и лабораторных) занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (54 час.), а также производственной практик (108 часа).

При проведении производственной практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при изучении профессионального модуля реализуется:

- непосредственно в филиале «Лыткарино» ГБОУ ВО «Университет «Дубна» (практические (и лабораторные) занятия, учебная практика);
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (производственная практика).

### **Промежуточная аттестация<sup>2</sup>:**

по профессиональному модулю – квалификационный экзамен в 7 семестре;

по МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий» в 7 семестре – экзамен.

производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт в 7 семестре.

## **4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**

### **4.1. Образовательные технологии**

4.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50% от общего объема аудиторных занятий по междисциплинарным курсам профессионального модуля, широко используются активные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности реализация компетентного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций, индивидуальных и групповых проектов.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
7	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Карточки-задания, тесты
	ЛР	Решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению лабораторных работ

\*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебников;
- комплект учебно-методической документации: методические указания для выполнения практических занятий, методические указания для выполнения лабораторных работ, образцы технологических и калькуляционных карт.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная	
MicrosoftOffice 365	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
АВАСТ антивирус	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	15	1	удаленный рабочий стол	
еТХТАнтиплагиат	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	15		договор об информационной поддержке	
- DVDplayer;				
- мультимедиа проектор;				
- теле и видео аппаратура;				
- DVD фильмы.				

Оборудование «Учебного кондитерского цеха» и рабочих мест обучающихся:

- технологическое оборудование (столы производственные, раковины, холодильный шкаф, мясорубка, миксер, электрические плиты, пароконвектомат, стеллажи, весы настольные, блендер, полка-шкаф);
- производственный инвентарь (ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки; сковороды большие, средние, малые; кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; вилки поварские; лопатки; приспособление для процеживания отваров; сита разного диаметра; черпаки, шумовки; дуршлагы разной ёмкости; выемки различной формы; скребок для сливочного масла; формы для запекания; формы для железированных десертов; набор вспомогательного инвентаря (мерные кружки; термометры; силиконовые коврики; скалка, формы для щербета).
- посуда столовая для оформления и отпуска;
- наборы пряностей;
- оборудование рабочего места для студентов;
- нормативно-технологическая документация.

Реализация программы профессионального модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий» предполагает проведение производственной практики в объеме 108 часов.

### 4.3. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : Учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова; Рец. М.В. Андреева [и др.]; Ред. В.А. Савосик. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2013г. - 400с.
2. Потапова И.И. Изделия из теста : Учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева; Ред. Н.В. Менщикова; Рец. Т.Н. Шарова. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2014г. - 64с.

#### Дополнительные источники:

1. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : Учебник для учреждений среднего профессионального образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова; Ред. В.А.Савосик; Рец. Н.П.Макаренкова, Е.И.Иванникова. - 8-е изд., доп. - М. : Академия, 2014г. - 400с.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова; Ред. Н.Л.Коршунова; Рец. Г.Г.Дубцов, Т.А.Новожилова. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2014г. - 480с.

#### Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения 30.08.2016) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_26677/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/) (дата обращения: 30.08.2016) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

#### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издаётся с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издаётся с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издаётся с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

#### Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

#### Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms> (дата обращения: 30.08.2016) - Режим доступа: свободный
2. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: <http://pbprog.ru/databases/foodmeals>(дата обращения: 30.08.2016) - Режим доступа: свободный

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

Теоретические занятия проводятся в кабинете специальных дисциплин, лабораторные работы - в помещении учебного кондитерского цеха. Производственная практика по профилю специальности проводится на рабочих местах предприятий общественного питания (кафе, ресторанах) г.



Лыткарино, п. Октябрьский, г. Люберцы и г. Москвы.

Дисциплины и модули, предшествующие освоению ПМ 04.:

- неорганическая и органическая химия;
- микробиология;
- санитария и гигиена;
- товароведение пищевых продуктов;
- экономика;
- организация процесса производства;
- ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03.

#### 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

(вида профессиональной деятельности)

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и лабораторных занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также при прохождении учебной и производственной практики.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<b>умения:</b>		
У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов

У. 4 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - применять коммуникативные умения;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 8 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 10 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 11 - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	<i>Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ</i>	От 2 до 5 баллов
<b>знания:</b>		
З. 1 - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>Написание докладов и сообщений, устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
З. 2 - характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>Устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
З. 3 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>Написание докладов и сообщений, устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
З. 4 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных	<i>Написание докладов и сообщений, устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов

отделочных полуфабрикатов;		
3. 5 - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 6 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 7 - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 8 - вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 9 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 10 - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 11 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 12 - техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 13 - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>устный опрос, контрольная работа, экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 14 - актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>устный опрос, контрольная работа, экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 15 - организации технологического процесса приготовления сдобных	<i>устный опрос, контрольная</i>	От 2 до 5 баллов

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	<i>работа, экзамен</i>	
3. 16 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 17 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>устный опрос, контрольная работа</i>	От 2 до 5 баллов
3. 18 - контроля качества и безопасности готовой продукции;	<i>устный опрос, контрольная работа, экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 19 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>устный опрос, контрольная работа, экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 20 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	<i>устный опрос, контрольная работа, экзамен</i>	От 2 до 5 баллов

<b>Результаты освоения программы (компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Критерии оценок (шкала оценок)</b>
<b>Общие компетенции</b>			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированно объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности (наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на лабораторных работах Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Наблюдение с фиксацией фактов</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки использования информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения лабораторных задач, домашних заданий.</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения лабораторных работ</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка способности</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

потребителями.	мастерами в ходе обучения.	работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на лабораторных работах	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на лабораторной работе	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование повышения личностного и квалификационного уровня.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании и при выполнении профессиональных заданий на лабораторных работах	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 2 до 5 баллов

**Вид профессиональной деятельности:** Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Профессиональные компетенции**

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. праздничного хлеба.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
--	--	--	------------------

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 2 до 5 баллов
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 2 до 5 баллов

### **Критерии оценки практических занятий**

#### **Критерии оценки теоретических знаний:**

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

#### **Критерии оценки практических навыков**

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении

задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

### **Критерии оценки лабораторных работ**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы. Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями. Внешний вид – готовое изделие, не имеющий отклонений от требований стандарта, Цвет – свойственный данному виду кондитерского изделия, не имеющий отклонений по цвету от требований стандарта, Запах – приятный, свойственный данному виду изделия - не имеющий отклонений от требований стандарта, Консистенция – в зависимости от вида изделия, мягкая, упругая, плотная, при надавливании возвращается в исходное положение.

Оценка «4» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки. Внешний вид – готовое изделие, не имеющий отклонений от требований стандарта, Цвет – свойственный данному виду кондитерского изделия, не имеющий отклонений по цвету от требований стандарта, Запах - имеющий незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах), Консистенция - плотная, упругая, при надавливании медленно возвращается в исходное положение.

Оценка «3» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки. Внешний вид – готовое изделие, имеющее значительные отклонения в оформлении (небрежность) и форме. Цвет-готовое изделие, имеющее значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации. Запах – готовое изделие, имеющее значительные отклонения по запаху, но допущенное к реализации. Консистенция - плотная.

### **Критерии оценки контрольной работы**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.



### Критерии оценки докладов

№ п/п	Критерии оценивания	1	2	3	4	5
1.	Соответствие темы и содержания доклада.					
2.	Содержание доклада соответствует поставленным целям и задачам исследования проекта.					
3.	Доклад отвечает на основополагающий вопрос проекта и проблемный вопрос конкретного исследования.					
4.	В докладе отражена достоверная информация.					
5.	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок.					
6.	Содержание разделов выдержано в логической последовательности					
7.	В докладе содержатся ссылки на использованные печатные источники и Интернет-ресурсы.					
8.	Доклад имеет законченный характер, в конце имеются четко сформулированные выводы.					
	<b>ИТОГО</b>					

#### Шкала оценивания:

- 1 – содержание доклада не удовлетворяет данному критерию;
- 2 – содержание доклада частично удовлетворяет данному критерию;
- 3 – содержание доклада удовлетворяет данному критерию, но имеются значительные недостатки;
- 4 - содержание доклада удовлетворяет данному критерию;
- 5 – содержание доклада в полной мере удовлетворяет данному критерию.

#### Критерии оценки презентации

- оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

#### Критерии оценки знаний студентов при промежуточной аттестации

- оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## **Образцы оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости**

### **Фонд тестовых заданий**

#### ***Тема 1. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству***

1. Какой из видов муки чаще всего используется для приготовления кондитерских изделий:
  - 1) ржаная;
  - 2) пшеничная;
  - 3) рисовая;
  - 4) овсяная
2. Какой сорт муки лучше всего подходит для приготовления кондитерских изделий:
  - 1) обойная;
  - 2) сеяная;
  - 3) высший сорт;
  - 4) первый сорт
3. Какая характеристика муки не повлияет на качество кондитерских изделий:
  - 1) влажность;
  - 2) содержание клейковины;
  - 3) качество клейковины;
  - 4) цвет муки
4. Какая процедура позволяет получить кондитерские изделия хорошего качества:
  - 1) просеивание муки;
  - 2) соблюдение технологического процесса приготовления теста;
  - 3) соблюдение температурного режима;
  - 4) все ответы верны
5. Какие яйца не рекомендуется использовать для приготовления кондитерских изделий:
  - 1) перепелиные;
  - 2) куриные;
  - 3) страусиные;
  - 4) водоплавающей птицы
6. Какой из жиров имеет наиболее сильный запах:
  - 1) масло сливочное;
  - 2) маргарин;
  - 3) масло растительное нерафинированное;
  - 4) масло растительное рафинированное
7. Какие жидкие компоненты придают кондитерским изделиям лучшие характеристики:
  - 1) молоко;
  - 2) вода;
  - 3) сливки;
  - 4) кефир
8. По какой причине муку перед использованием обязательно просеивают:

- 1) обогащают воздухом;
  - 2) проверяют чистоту;
  - 3) проверяют зараженность амбарными вредителями;
  - 4) все ответы верны
9. Как определить степень свежести куриных яиц:
- 1) по блеску скорлупы;
  - 2) по состоянию белка и желтка;
  - 3) по размеру воздушной камеры;
  - 4) все ответы верны.
10. Как называется окислившийся слой жира на поверхности сливочного масла:
- 1) штоф;
  - 2) штафф;
  - 3) штраф;
  - 4) слизь.

**Критерии оценки:**

10-9 – «5»
8-7 – «4»
6-5 – «3»
менее 5 – «2»

**Образцы оценочных средств для проверки умений**

**Практическое занятие №1.**

*Тема:* Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.

*Цель работы:* Освоить методику расчета количества и взаимозаменяемости сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.

**Задача № 1.**

Сколько штук тарталеток по 25г можно приготовить при наличии 1 кг сметаны. Используется сухое цельное молоко.

**Задание № 2.**

Сколько профитролей можно приготовить при наличии 100 шт яиц массой брутто 48г.

**Задача № 3**

Рассчитать количество корзиночек «любительских» с кремом «шарлотт» при наличии 0,6кг сухого молока.

**Задача № 4**

Рассчитать массу сухого цельного молока для приготовления 200 шт пирожных «Трубочки с кремом «шарлотт».

**Задача № 5**

Рассчитать массу сахара, сливочного масла и яиц (50г) для приготовления 200 шт сдобы обыкновенной массой 50г.

Решение и ответ записать в тетрадь для практических работ.

### **Лабораторная работа № 1**

*Тема:* Приготовление фаршей несладких и сладких начинок

*Цель:* Освоение приготовления фаршей несладких и сладких начинок

*Задание:* Приготовить несладкий фарш и сладкие начинки для хлебобулочных мучных изделий

*Пособие для работы:* Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, шумовки, сито, доска разделочная, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, лопатка, форма для запекания изделий, выемка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, игла поварская, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, мясорубка, протирочная машина, миксер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Составить схему последовательности приготовления фарша и сладкой начинки.
3. Приготовить фарш (мясной, рыбный, овощной, грибной, из крупы, творожный, фруктовый) согласно рецептуре.
4. Оформить фарши и начинки для дегустации и оценки качества.
5. Оформить отчет и сдать работу.
6. Прodeгустировать полуфабрикаты и дать оценку качества и вкусовых особенностей.
7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурство.

Вопросы для контроля знаний студентов:

1. Почему нельзя солить сырую капусту или во время ее тушения?
2. Какие ингредиенты входят в состав фарша из риса?
3. Какой компонент улучшает консистенцию фарша из творога?
4. Какие виды мясной продукции можно использовать для приготовления мясного фарша?
5. Какой компонент позволяет приготовить более сочный мясной фарш?

### **Письменная контрольная работа**

#### **Вариант №1**

**1.** Выберите один правильный ответ

Количество ванн или секций в ванне необходимое для обработки яиц:

- а) одна;
- б) две;
- в) три;
- г) четыре

**2.** Выберите из предложенного списка оборудование и инвентарь, необходимые для организации приготовления бисквитного теста:

- 1) взбивальная машина (месильно-взбивальная);
- 2) производственный стол;
- 3) противни, выстланные пергаментом;
- 4) формы;
- 5) тестомесильная машина;
- 6) тестораскаточная машина;
- 7) холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом
- 8) электрическая плита;
- 9) наплитные котлы;
- 10) инвентарь (веселки, венчики)

**3. Дополнить:**

Маркировка потребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями \_\_\_\_\_

**4. Выберите один правильный ответ:**

Порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы:

- а) крахмал;
- б) мука пшеничная;
- в) мука ржаная;
- г) мука ячневая.

**5. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6°C для приготовления крема:**

- а) не более 8 часов;
- б) не более 12 часов;
- в) не более 24 часов;
- г) не более 72 часов.

**6. Найти соответствие:**

Приготовлению какого теста соответствует мука с определенным содержанием клейковины:

- |               |            |
|---------------|------------|
| А) дрожжевое  | А) 28-35%; |
| Б) бисквитное | Б) 25-28%  |
| В) песочное   | В) 36-40%  |

Ответ записать в таблицу:

Вид теста			
Количество клейковины			

**7. Выберите один правильный ответ:**

Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное с массовой долей влаги:

- а) не более 10%
- б) не более 20%
- в) не более 30%
- г) не более 40%

**8. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называется:**

- 1. выход готового изделия;
- 2. упек
- 3. припек

**9. По предложенной технологии определите вид хлебобулочного изделия:**

Дрожжевое тесто готовят на воде с добавлением молока. Готовое тесто развешивают на 65-66 г, подкатывают в шарики и укладывают на смазанный жиром лист. После расстойки в течение 30-40 мин на булочках делают крестообразный надрез, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при 250°C в течение 10-12 мин.

Название хлебобулочного изделия \_\_\_\_\_

**10. Температура выпечки мелких хлебобулочных изделий**

- 1. 200-220°C
- 2. 260-280°C
- 3. 160-180°C.

**11. Определите соответствие тортов тесту, из которого они приготовлены:**

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| А) «Киевский»      | а) песочное   |
| Б) «Крещатик»      | б) миндальное |
| В) «Наполеон»      | в) слоеное    |
| Г) «Ленинградский» | г) бисквитное |

Д) «Сказка»

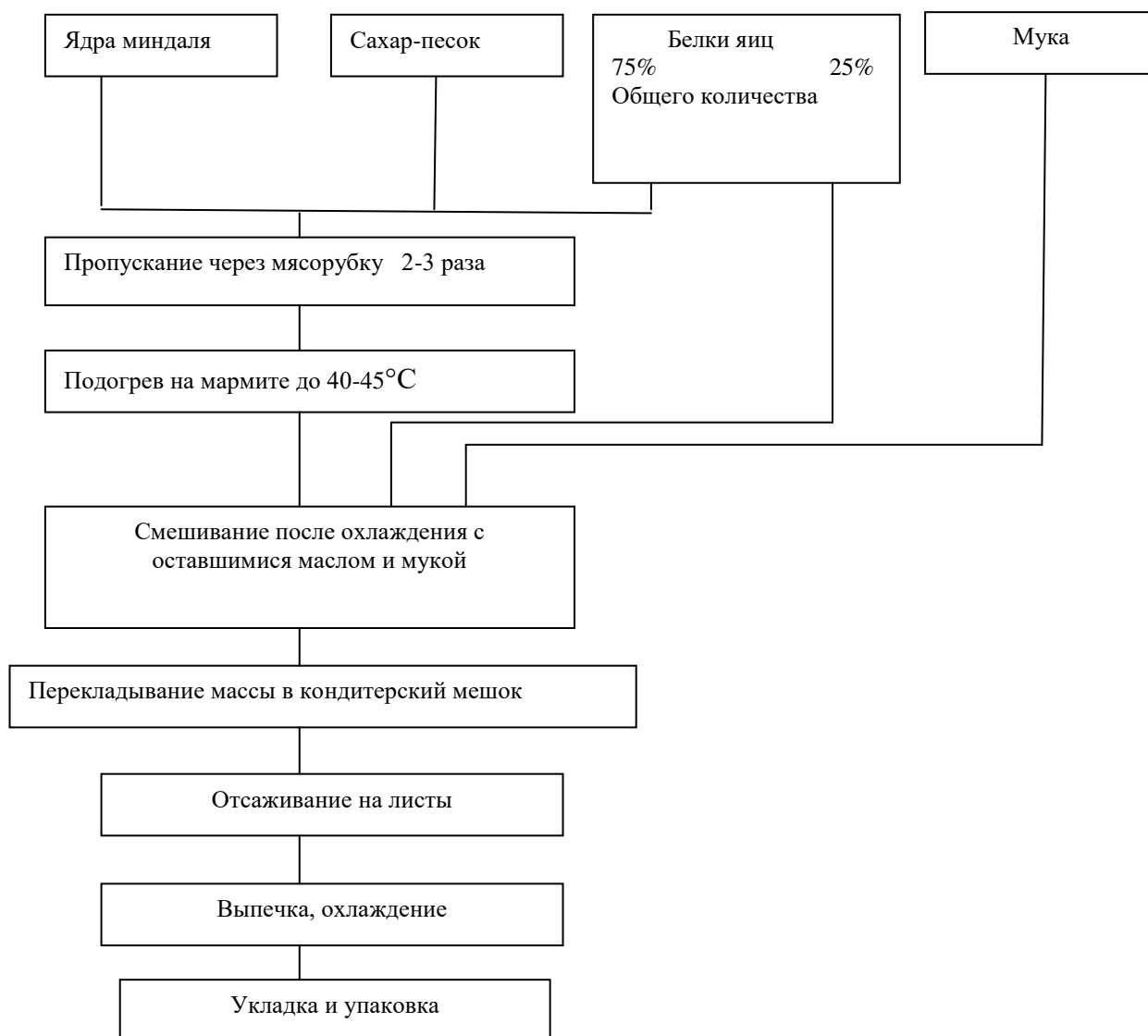
д) воздушно-ореховое

Ответ запишите в таблицу:

Торт					
тесто					

12. Установите соответствие между схемой приготовления теста и видом теста:

- А) миндальное
- Б) бисквитное
- В) слоеное
- Г) заварное



### Пример заданий для самостоятельной внеаудиторной работы

#### Темы докладов:

- Влияние исходного сырья на качество получаемых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов теста в истории России
- Традиционные кондитерские изделия из дрожжевого теста

- Современные кондитерские изделия из дрожжевого теста
- Особенности работы по украшению тортов и пирожных. Виды отделки. Анимационные торты.
- Использование современных продуктов питания в кондитерском производстве. Достоинства и недостатки прогрессивных технологий.

1. Темы презентаций:

«Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»  
 «Ассортимент сложных мелкоштучных хлебобулочных кондитерских изделий»,  
 «Ассортимент тортов и пирожных»  
 «Ассортимент современных кондитерских изделий».

**Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

**I. Теоретические вопросы**

1. Характеристика кондитерских изделий.
2. Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе.
3. Требования к основному и вспомогательной кондитерскому сырью.
4. Мука: классификация, показатели качества, характеристики.
5. Сахар-песок, его заменители, мед. Классификация, показатели качества, характеристики.

**II. Практические задания**

Задача 1.

Определить потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 100 шт. булочек массой по 50г.

Задача 2.

Рассчитать, какой процент припека получится при изготовлении 100 шт. булочек массой 50г.

Задача 3.

Определить потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 75 шт. булочек массой по 50г.

Задача 4.

Рассчитать, какой процент припека получится при изготовлении 75 шт. булочек массой 50г.

Задача 5.

Определить потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 50 шт. булочек массой по 50г.

**Пример экзаменационного билета**

Филиал ГБОУ ВО МО Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

<p><i>Рассмотрено предметно-цикловой комиссией:</i>          «__» ____ 20--года          Председатель ПЦК:          _____ Костикова И.М.</p>	<p><i>Экзаменационный билет № 1</i>          По дисциплине: <u>ПМ04.01 Технология</u>  <u>приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>          Специальность: 19.02.10. Группа: __</p>	<p><i>Утверждено:</i>          Зам. директора по УМР:          «__» ____ 20-- года.          _____ Карпова Т.В.</p>
--	--	---

1. Характеристика кондитерских изделий.
2. Способы приготовления дрожжевого теста
3. Практическая задача

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Баркова Т.И.

## Образцы оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю (квалификационный экзамен)

### Задания для экзаменуемых

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

#### Задание для экзаменуемого студента № 1

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

По специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания

#### Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарем и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

#### Выполните задания:

№ 1 Составьте технологические карты на предложенные к приготовлению сложные хлебобулочные мучные кондитерские изделия.

№2 Приготовьте и оформите блюдо на подачу.

№3 Представьте блюдо для оценивания экзаменаторами.

Максимальное время выполнения заданий – 180 минут.

#### Приготовить:

1. Бисквитный рулет с кремом. Крем по выбору студента: заварной белковый, масляный основной, глянсе, из взбитых сливок с наполнителями. Отделка поверхности изделия обязательна.
2. Расстегаи с мясной начинкой (индейка, курица, говядина).

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю приводится в фонде оценочных средств.

- 1) Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
MicrosoftOffice 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 totalsecurity	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений



GoogleChrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12		свободно распространяемая	
без ограничений				
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной поддержке	