

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-**  
**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

## **ПМ. 06 Приготовление отделочных полуфабрикатов**

для профессии СПО (ППКРС)

**19.01.04 Пекарь**

(на базе основного общего образования)

Форма обучения: очная

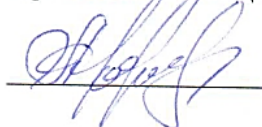
Владикавказ  
2022

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
технологических дисциплин

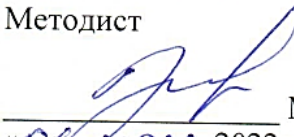
Протокол № 5  
от «01» 07 2022г.

Председатель ПЦК

  
А.Х. Гуриева

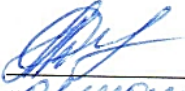
**СОГЛАСОВАНО**

Методист

  
М.Т. Туаева  
«01» 07 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УВР

  
И.М. Дзуцева  
«01» 07 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Кабисова Мадина Варденовна.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих и служащих СПО (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**, входящей в состав укрупненной группы специальностей (профессий) СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление отделочных полуфабрикатов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 6.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 6.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 6.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий при наличии среднего (полного) общего образования.

## 1.2. Цели и задачи программы:

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

### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями;

### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего –288 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;
- в том числе лабораторно-практических занятий обучающихся – 18 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;
- учебной практики (производственное обучение) – 72 часа;
- производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Приготовление отделочных полуфабрикатов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ВД 6	Приготовление отделочных полуфабрикатов
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 6.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 6.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды осваиваемых ОК и ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
ПК 6.1. - 6.5. ОК 1-7	<b>МДК 06.01. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</b>	<b>72</b>	48	48	24		
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>				72	
	<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>					144
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4	
<b>ПМ 06. Приготовление отделочных полуфабрикатов</b>		<b>288</b>		
<b>МДК 06.01. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</b>		<b>108</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебопекарных изделий	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	1, 2	
	1. Введение. Производство отделочных полуфабрикатов.	4		
	2. Технология приготовления мучной крошки.	2		
	3. Технология приготовления сахарного сиропа.	2		
	4. Технология приготовления помады.	2		
	5. Технология приготовления глазури для глазирования.	4		
	6. Технология приготовления крахмального клейстера.	2		
	7. Технология приготовления яичной смазки.	2		
	<b>Лабораторное занятие №1</b>			2
	<b>Лабораторное занятие №2</b>			
<b>Лабораторное занятие №3</b>				
<b>Тема 1.2</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	1, 2	
	1. Технология приготовления сиропов.	4		
	2. Технология приготовления жженки.	2		
	3. Технология приготовления кремов: «Шарлотт», сливочных: «Новый» и «Основной Гляссе».	4		
	4. Технология приготовления кремов: крем белковый заварной, крем белковый на агаре, крем заварной ванильный, крем из сливок, крем зефир.	4		
	5. Технология приготовления кремов: «Пражский», «Птичье молоко», крема из сыра.	4		
	6. Технология приготовления помады основной и помады молочной.	4		



	7. Технология приготовления желе. Украшения из желе.	2	
	8. Технология приготовления глазури, кандира, шоколадной посыпки.	2	
	9. Технология приготовления карамели.	4	
	10. Технология приготовления мастики: сырцовой, молочной, сахарной заварной.	2	
	11. Технология приготовления марципана: сырцового и заварного.	2	
	12. Технология приготовления посыпок: песочной, бисквитной слоеной, сахарной.	2	
	<b>Лабораторное занятие №4</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов для торта праздничного, торта шоколадного, торта муссового.	<b>6</b>	2
	<b>Лабораторно занятие №5</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов для булочек «Синнабон», булочек с мучной крошкой, булочек с заварным кремом и посыпкой.	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие №6</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов для бисквитных, песочных тортов и пирожных.	<b>6</b>	
	<b>Самостоятельная работа при изучении МДК 06.01.</b> Составление конспекта по теме: «Способы отделки хлеба и хлебобулочных изделий». Подготовка сообщения по теме: «Элементы применения декора при отделке хлебобулочных изделий». Составление схему приготовления изделий из теста с отделкой. Составление конспекта по теме: «Технология приготовления сиропов». Составление конспекта по теме: «Технология приготовления помады разной». Составление конспекта по теме: «Технология приготовления кремов разных». Подготовка сообщения по теме: «Инновационные технологии в приготовлении отделочных полуфабрикатов в кондитерском производстве». Составление алгоритма по приготовлению отделочных полуфабрикатов.	<b>36</b>	3
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Способы отделки. 2. Украшения из крема и глазури.	<b>72</b>	3

<ul style="list-style-type: none"> <li>3. Украшения из шоколада, крошки.</li> <li>4. Украшения, выполняемые с помощью трубочек, различного диаметра, клинообразным срезом.</li> <li>5. Украшения из желе.</li> <li>6. Украшения из мастики, марципана, кандира.</li> <li>7. Украшения из карамели.</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление отделочных полуфабрикатов.</li> <li>2. Приготовление украшений из крема и глазури.</li> <li>3. Приготовление украшений из шоколада и крошки.</li> <li>4. Приготовление украшений с помощью трубочек, различного диаметра, клинообразным срезом.</li> <li>5. Приготовление украшений из желе.</li> <li>6. Приготовление украшений из мастики, марципана, кандира.</li> <li>7. Приготовление украшений из карамели.</li> </ul>	<b>144</b>	<b>3</b>
<b>Всего</b>	<b>288</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

1. **Учебный кабинет**, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

2. **Лаборатория** технологии приготовления кондитерских изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

3. **Мастерская**, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело»:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM107-S;
- гастроемкость GN 1/1-203;
- гастроемкость GN 1/1-40;
- гастроемкость GN 1/1-65;
- гастроемкость GN R1/1-40;
- доска разделочная пластик белая;
- доска разделочная пластик желтая;
- доска разделочная пластик зеленая;
- доска разделочная пластик коричневая;
- доска разделочная пластик красная;
- доска разделочная пластик синяя;
- пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R;
- Бленде P JAU HBH-550;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905;
- подставка для конвектомата 430 XVC;
- печь СВЧ AIRHOT WP900-25L;
- подставка для плиты индукционной ITERMA 430 ПКИ 4-11;
- соковыжималка JAU SJ-300 ШНЕКОВАЯ;
- плита индукционная ITERMA ПКИ-4КВ/3;
- шкаф шоковой заморозки 2019 COOLEQ;

- блендер погружной KITCHENAID 5KHB2571EER;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103;
- весы эл. порционные CAS FW50-6E;
- стол пристенный ITERMA 430 C,-211/206;
- устройство душирующее для ХЕВС/ХЕВС UNOX ХНС001;
- механизм для темперирования шоколада МС 100;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014 -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014 -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014 -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01 -М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014 - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Бутейкис Н.Г., Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
11. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
12. Ермилова С.В., Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

15. Кащенко В.Ф., Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
17. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко - «Феникс», 2015 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

#### ***Дополнительные источники:***

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. СоколоваЕ.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 6.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</li> </ul>

<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 6.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</li> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> </ul>	<p>производственной практикам</p>
--	---	-----------------------------------



<p><b>ПК 6.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальная значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>– обучающийся проявляет интерес к своей будущей профессии и понимает ее социальную значимость</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>– обучающийся умеет рационально организовывать свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку</p>	<p>обучающийся осознает и оценивает результаты своей работы</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение</p>

и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы		и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач	обучающийся умело использует справочную литературу, ресурсы интернет	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	обучающийся владеет компьютером и извлекает необходимую информацию из интернет-ресурсов	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	обучающийся владеет техникой делового общения	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	обучающийся осознает значимость профессиональных знаний во время исполнения воинской обязанности	