

Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАССМОТРЕНО:**

На педагогическом совете

ГАПОУ СО «ААТ»

Протокол № 11

« 31 » сентября 20 21 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО

«Артинский агропромышленный техникум»

В.И.Овчинников/

« 31 » сентября 20 21 г.

Номер регистрации \_\_\_\_\_



---

**Рабочая учебная программа**

**МДК.04.02. «Технология приготовления выпеченных  
полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских  
изделий»**

В рамках адаптированной профессиональной образовательной программы  
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего

**16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.**

п. Арти, 2021 г.

Организация-разработчик: Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«Артинский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК</b>	<b>17</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА МДК</b>	<b>20</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

### МДК 04.02 «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая учебная программа МДК.04.02 «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

является частью адаптированной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь», входит в профессиональный курс, адаптированный цикл.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 16472 Пекарь.

ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

**Место дисциплины** МДК.04.02«Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий» в структуре основной профессиональной адаптированной программы: МДК 04. 02. «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

Профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

**уметь:**

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечки; загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий к выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и сушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отделочную крошку, помаду;
- производить отделку поверхность готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

**знать:**

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечки;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

**1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 130 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 130 час.

**1.2. Цели и задачи МДК.04.02«Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

**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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- 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 изделий, 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 качества теста, подготовленных 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;
- технологии 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.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК.04.02«Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

Результатом освоения является овладение обучающимися МДК.04.02«Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МДК.04.02«Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»**

**3.1. Тематический план МДК.04.02«Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		
			Теория, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
1	2	3	4	5	
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Тема 1 Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ.	12	10	2	
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Тема 2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	42	24	18	
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.	Тема 3. Приготовление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	76	46	30	
	<b>Всего:</b>	<b>130</b>	<b>80</b>	<b>50</b>	



### 3.2. Содержание обучения по МДК.04.02 «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1</b> <b>Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ.</b>	<b>Содержание.</b>		
	1. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок. Требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность.	6 2 2	1
	2. Товароведная характеристика желеобразных веществ.	2	
	3. Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.		
	<b>Практические занятия.</b> Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ.	2	2
	Итого по теме 1.	<b>12</b>	
<b>Тема 2</b> <b>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b>	<b>Содержание.</b>		
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	
	2. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки, на дрожжах, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.	6	
	3. Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	1
	4. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенков, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.	6	
5. Органолептические способы определения степени готовности и качества	2		

		сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	6	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	<b>Лабораторные работы.</b>			
	1.	Приготовление сдобных булочек, слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества.	18	
	2.	Приготовление праздничного хлеба и караваев. Органолептическая оценка качества.		2, 3
<b>Тема 3. Приготовление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b>	<b>Содержание.</b>			
	1.	Ассортимент праздничных тортов.		
	2.	Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.		
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.	28	1
	4.	Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.		
	5.	Технология приготовления и оформления праздничных тортов.		
	6.	Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования.		
	7.	Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.		
	<b>Лабораторные работы.</b>			
	1.	Приготовление тематического торта.	18	2,3
	2.	Приготовление бисквитного торта		
	3.	Приготовление песочного торта		
	1.	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	2.	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка.	6	

	3.	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	<b>6</b>	
	4.	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	<b>2</b>	
	5.	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	<b>2</b>	
	<b>Лабораторные работы-</b>			
	1	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<b>12</b>	2,3
	2	Приготовление сложного вида печенья.		
<b>Всего</b>			<b>130</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).

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК.04.02 «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

##### **Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:**

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

##### **Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Оборудование учебного кондитерского цеха:**

- моечная ванна;
- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- жарочный шкаф;
- холодильный шкаф;
- шкаф для расстойки;
- микроволновая печь;
- электроплита;
- блендер

весы

##### **Оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха**

- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| рабочие столы;               | трафареты               |
| -стол с мраморным покрытием; | -кисти                  |
| -весы настольные;            | -кондитерские мешки     |
| -разделочные доски «К.Ц.»;   | -насадки                |
| -ножи поварской тройки;      | -подставки для тортов   |
| -щипцы универсальные;        | -формы, трафареты для   |
| -лопатки;                    | шоколада и конфет       |
| -веселки;                    | (силиконовые формы) для |
| -венчики;                    | выпечки и заморозки     |
| -ложки;                      | -термометр              |
| -гастроемкости;              |                         |
| -кастрюли;                   | -спиртовка              |
| -сотейники;                  | -помпа                  |
| -сковороды;                  | -бытовой фен            |
| -сита;                       | -силиконовые штампы,    |

-сито конусообразное;	силиконовые жгуты
-выемки;	-горелка профессиональная
-формы;	-темпер для шоколада
-паллеты	-пульверизатор
-скребки	для шоколадного велюра
-силиконовые коврики	

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014, 484 с.

2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2014, 272 с.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014, 272 с.

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2013, 480 с.

5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2014, 296 с.

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2014, 170 с.

7. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие. М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2015, 380 с.

8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015, 416 с.

#### Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов

2. Отечественные журналы:

*a.* «Рестораны и гостиницы»

*b.* «Ресторатор»

*c.* «Торговое оборудование»

*d.* «Ресторанные ведомости»

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

. Освоению данного МДК предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

-ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена .

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу.**

**Мастера производственного обучения:** дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

### МДК.04.02«Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»

5.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции).	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки.
<p style="text-align: center;"><b>ПК 4.1.</b></p> <p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>4. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>5. Оценка и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, устный опрос, тестирование.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ПК 4.2.</b></p> <p>Организовывать и проводить мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>4. Подбор украшений для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>5. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, устный опрос, тестирование.</p>

<p><b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>4. Подбор отделочных полуфабрикатов для оформления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>5. Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>6. Оценка и контроль качества мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий, устный опрос, тестирование.</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>4. Организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>5. Оценка и контроль качества сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, устный опрос, тестирование</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции).</b>	<b>Основные показатели оценки результата.</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки.</b>
<p>ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</li> </ul>	<p>Тестирование по разделам МДК.</p> <p>Экзамен</p>
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</li> </ul>	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.</li> </ul>	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>– своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</li> </ul>	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</li> </ul>	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.</li> </ul>	