Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1* от «*04*» *сентября* 2019г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам. директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж, Мудрая Н.В., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

_____ _____ _____
Место работы, должность подпись ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 18
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
- ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
- ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

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

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
– актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
– рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения:

Объем образовательной программы профессионального модуля обучающегося **340** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **152** часа;
самостоятельной работы обучающегося **10** часов;
учебной практики – **36** часов;
производственной практики (по профилю специальности) – **144** часа;
промежуточная аттестация **8** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля по очной форме обучения

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**80**	80	-	-
ОК 01.-ОК 07, ОК 09.-ОК 11 ПК 5.1.	Тема 1.1. Организация процесса приготовления отделочных полуфабрикатов	**12**	12	-	-
	Тема 1.2. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий	**34**	34	-	-
	Тема 1.3. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий	**34**	34	-	-
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**10**	-	-	-
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**54**	54	54	-
ОК 01.-ОК 07, ОК 09.-ОК 11 ПК 5.1.-5.6.	Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	**6**	6	6	-
	Тема 2.2. Приготовление сложных хлебобулочных изделий	**16**	16	16	-
	Тема 2.3. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	**34**	34	34	-
ОК 01.-ОК 07, ОК 09.-ОК 11 ПК 5.1.-5.6.	**Учебная практика**	**36**	36	-	-
ОК 01.-ОК 07, ОК 09.-ОК 11 ПК 5.1.-5.6.	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**144**	144	-	-
ОК 01.-ОК 07, ОК 09.-ОК 11 ПК 5.1.-5.6.	**Теоретический экзамен**	**8**	8	-	-
ОК 01.-ОК 07, ОК 09.-ОК 11 ПК 5.1.-5.6.	**Экзамен квалификационный**	**8**	8	-	-
	Всего:	**340**	-	-	-

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**80**
Тема 1.1. Организация процесса приготовления отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**	**12**
	1. Сиропы, помада: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	2. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	3. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. 4. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Темперирование шоколада. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	5. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	6. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	7. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
Тема 1.2. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий	**Содержание учебного материала**	**34**
	1. Характеристика основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления хлебобулочных изделий	2
	2. Виды, устройство, правила безопасной эксплуатации механического оборудования, используемого в хлебопекарном производстве	2
	3. Виды, устройство, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, используемого в хлебопекарном производстве	2
	4. Правила выбора продуктов для хлебобулочных изделий. Подготовка основного и дополнительного	2

	сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий	
	5. Ассортимент сложных хлебобулочных изделий. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	2
	6. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	7. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом	2
	8. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста безопарным способом	2
	9. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений для сложных хлебобулочных изделий	2
	10. Технология приготовления пшеничного и ржано-пшеничного хлеба, варианты и способы оформления	2
	11. Технология приготовления ржаного хлеба, варианты и способы оформления	2
	12. Технология приготовления праздничного хлеба, варианты и способы оформления	2
	13. Технология приготовления мелкоштучных изделий, варианты и способы оформления	2
	14. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий, варианты и способы оформления	2
	15. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мелкоштучных изделий, варианты и способы оформления	2
	16. Условия и сроки хранения сложных хлебобулочных и мелкоштучных изделий. Дефекты. Требования к качеству	2
	17. Организация работы мучного цеха. Организация рабочих мест для замеса теста и выпечки хлеба	2
Тема 1.3. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**34**
	1. Характеристика основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления мучных кондитерских изделий	2
	2. Виды, устройство, правила безопасной эксплуатации механического оборудования, используемого в производстве кондитерских изделий	2
	3. Виды, устройство, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования, используемого в производстве кондитерских изделий	2
	4. Правила выбора продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий. Подготовка основного и	2

	дополнительного для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	
	5. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	6. Технология приготовления пряничного теста. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	7. Технология приготовления бисквитного теста различными способами. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2
	8. Технология приготовления заварного и белково-воздушного теста. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий из данных видов теста.	2
	9. Технология приготовления вафельного и тулипного теста. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий из данных видов теста.	2
	10. Технология приготовления слоеного теста дрожжевым и бездрожжевым способом. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий из слоеного теста.	2
	11. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий	2
	12. Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий, варианты и способы оформления	2
	13. Технология приготовления праздничного тортов и пирожных, варианты и способы оформления	2
	14. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур).	2
	15. Условия и сроки хранения сложных мучных кондитерских изделий. Дефекты. Требования к качеству	2
	16. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.	2
	17. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест для приготовления выпечных и отделочных полуфабрикатов, отделки изделий.	2
Самостоятельная работа: Дайте характеристику сырья используемого в приготовлении хлебобулочных изделий Проанализируйте процессы, происходящие при брожении теста Назовите способы приготовления дрожжевого теста, их особенности Проанализируйте процессы, происходящие при хранении готовой продукции Составьте алгоритм приготовления помады		10

Охарактеризуйте пищевые красители, используемые в кондитерском производстве Проанализируйте процессы, происходящие при хранении мучных кондитерских изделий Укажите сроки хранения тортов		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**54**
Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**	**6**
	Практические работы	
	1. Расчёт сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2
	2. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
	3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе по производству отделочных полуфабрикатов	2
Тема 2.2. Приготовление сложных хлебобулочных изделий	**Содержание учебного материала**	**16**
	Практические работы	
	1. Расчет сырья для сложных хлебобулочных изделий. Составление нормативных документов.	2
	2. Организация работы мучного цеха. Подбор оборудования, инвентаря и инструментов для организации рабочих мест	2
	Лабораторные работы	
	1. Приготовление пшенично, ржано-пшеничного и ржаного хлеба.	6
	2. Приготовление сложных мелкоштучных хлебобулочных изделий	6
Тема 2.3. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**32**
	Практические работы	
	1. Расчет сырья для сложных мучных кондитерских изделий. Составление нормативных документов	2
	2. Расчет сырья для сложных отделочных полуфабрикатов. Составление нормативных документов	2
	3. Организация работы кондитерского цеха. Подбор оборудования, инвентаря и инструментов для организации рабочих мест	2
	4. Оценка качества кондитерских изделий	2
	Лабораторные работы	
	1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного, заварного теста и отделочных полуфабрикатов	6
	2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста, белково-воздушного теста	6

	3. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий из пряничного теста, вафельного, сдобного пресного теста и отделочных полуфабрикатов	6
	4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и производство тортов, приготовление отделочных полуфабрикатов	6
Учебная практика. Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 14. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 16. Мытье, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		**36**
Производственная практика. Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации		**144**

питания - базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация: **теоретический экзамен** **экзамен квалификационный**	 **8** **8**
Всего:	**340**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий.

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

- Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

3.2 Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Terms and definitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию = Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Public catering service. Method of elaborating and approving of house specialties at public catering enterprises : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. : введен впервые : дата внесения 2016- 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2015. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
6. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании = Rules and regulations on hygiene, precooked and cooked foods in public catering : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. N 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г. : введен впервые : дата внесения 2017- 06 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5. – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО

«КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. General requirements : официальное издание : принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество"Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва : Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
8. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Public catering services. Nomenclature of quality products catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст : введен впервые : дата введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2012. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
9. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания = Public catering services. Storage of samples of products of public catering on enterprises of public catering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. N 1888-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации». – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
10. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Public catering services. Products of public catering. General requirements for the production and implementation : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва : Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва. : Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст : непосредственный.

12. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : в 2 томах. Т 2 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст : непосредственный.
13. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : в 2 томах. Т 1 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст : непосредственный.
14. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

б) Основные источники

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для СПО по специальности "Технология продукции общественного питания" / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - Москва. : Академия, 2014. - 383, [1] с. : цв. ил. : - Текст : непосредственный
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437778

в) Дополнительные источники

1. Аносова, Е. Секретные материалы кондитеров. Рецепты, продукты, технологии, подача : справочное издание / сост. Е. Ю. Аносова. - Москва. : Ресторанные ведомости, 2018. - 176 с. – Текст : непосредственный.
2. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента : учебник для спо / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 384 с. : [16]цв. ил. – Текст : непосредственный.
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. - Москва. : Русайнс, 2017. - 326 с. : рис. – Текст : непосредственный.
4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : практикум / К. Я. Гайворонский. - Москва. : ИД Форум - Инфра-М, 2018. - 101 с. – Текст : непосредственный.
5. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для спо / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2018. - 240 с. : - Текст : непосредственный.
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437750.

7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва. : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437374

г) Периодические издания

1. Хохлов, Р. Креативная подача / Р. Хохлов // Гостиничное дело. - 2016. - № 10. - С. 66 - 71. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать умение организации рабочих мест для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Текущий контроль успеваемости: оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; наблюдение за выполнением учебной практики; анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; аблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	демонстрировать навыки в приготовлении, творческом оформлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки в приготовлении, творческом оформлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки в приготовлении, творческом оформлении пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	демонстрировать навыки разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием инновационных методов приготовления, новых видов технологического оборудования и видов сырья	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Определяет основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда	Текущий контроль успеваемости: оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; наблюдение за выполнением учебной практики; анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; аблюдение, оценка преподавателем выполнения
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Пользуется документацией, регламентирующей деятельности предприятий общественного питания	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Берет на себя ответственность за качество и безопасное приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с заданной рецептурой	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умеет организовать свою работу и работу группы (бригады, коллектива)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Создает презентации в различных формах	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Выбирает стиль общения в соответствии с ситуацией	

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		практического задания; Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует средства ИКТ при выполнении профессиональных задач	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Анализирует собственные сильные и слабые стороны на этапе подведения итогов выполнения работы	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использует методы бизнес-планирования при выполнении профессиональных задач	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3-х теоретических вопросов и 1-го практического задания (задачи). Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов
для подготовки к теоретическому экзамену

1. Расскажите химический состав, пищевую ценность основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Оцените качество и безопасность готовой продукции
3. Опишите температурный режим и правила хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
5. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
6. Расскажите организацию рабочего места для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
7. Расскажите ассортимент сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

8. Расскажите ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов
9. Расскажите требования к качеству основных и дополнительных продуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
10. Расскажите технология приготовления сложных хлебобулочных изделий
11. Расскажите температурный режим и правила приготовления сложных хлебобулочных изделий
12. Расскажите технологию приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий
13. Расскажите технологию приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Примерный перечень практических заданий
для теоретического экзамена

1. Рассчитайте количество муки влажностью 13,5 % при приготовлении 150 штук пончиков.
2. Рассчитайте количество печеных пирожков с морковью, которое можно приготовить в марте месяце, если в наличии имеется морковь массой 10 кг.
3. Рассчитайте количество муки влажностью 13,5 % для приготовления 30 ватрушек с творогом.
4. Рассчитайте количество сырья для приготовления 25 пирожков печеных с капустным фаршем.
5. Составьте расчет сырья для приготовления 12 пирожков жаренных из дрожжевого теста, массой 75 гр с картофельным фаршем с луком в ноябре месяце.

Критерии оценивания результатов на теоретическом экзамене

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если правильно раскрыто три теоретических вопроса и решена задача;

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты два вопроса по данному билету или раскрыт правильно один вопрос, а два вопроса раскрыты с небольшими неточностями, а также решена практическая задача;

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если правильно раскрыт только один теоретический вопрос по данному билету, а остальные два вопроса не раскрыты совсем или, если при раскрытии вопросов допущены существенные ошибки, задача решена, но с ошибками;

Оценка «неудовлетворительно» ставиться обучающемуся, если нет чёткого полного ответа ни на один вопрос билета и не решена задача или решена неправильно

Если при сдаче данного модуля получено оценка «неудовлетворительно», то материал считается не усвоенным, а студент неуспевающим по данному профессиональному модулю.

Примерный перечень ситуационных заданий
для подготовки к экзамену квалификационному

1. Задание:

Приготовьте 2 порции мучного изделия на основе дрожжевого теста, допускается использование других дополнительных компонентов в изделии.

- Каждое изделие должно быть идентично
- Масса изделия максимум 100г.
- Изделие может содержать глазурь на выбор
- Обязательный ингредиент изделия орехи.

2. Задание:

Приготовьте 2 изделия из бисквитного теста или его производных.

- В состав изделия должен входить минимум 1 крем на выбор студента.
- Масса изделия максимум 120г.
- Украшение – свежие или замороженные фрукты, ягоды.

Критерии оценивания результатов на экзамене квалификационном

Оценка «отлично», ставится обучающемуся, если

- грамотно и безошибочно выполнены расчёты сырья и оформлена нормативно-технологическая документация для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- самостоятельно и последовательно выбран способ и соблюден технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оригинально, изысканно оформлено, украшение гармонично сочетается с отделочным полуфабрикатом;
- качество и безопасность готового хлеба и кондитерских изделий по органолептическим показателям сочетаются с отделочным полуфабрикатом;
- организация рабочего места полностью соответствует технологическим и санитарно-гигиеническим требованиям;
- правильно выбраны виды и безопасно использовалось технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструменты.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если

- правильно выполнены расчеты массы сырья и оформлена нормативно-технологическая документация, но допущением несущественной ошибки в расчётах и оформлении;
- самостоятельно и последовательно выполнены основные технологические операции при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правильно подобрано и гармонично сочетается украшение с основным сложным хлебобулочным, мучным и кондитерским изделием;
- качество и безопасность хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по органолептическим показателям и сочетаются с отделочным полуфабрикатом;
- организация рабочего места соответствует технологическим санитарно-гигиеническим требованиям;
- правильно выбрано и безопасно использовалось технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструменты;

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если

- ход расчёта массы сырья правильный, но допущены ошибки в расчетах и оформлении нормативно-технологической документации;
- не уверенно выполнены технологические операции и имеются значительные отклонения от требований технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оформлено изделие аккуратно, но украшения не сочетаются с отделочным полуфабрикатом или выход изделия не соответствует нормативно-технологическим документам;
- качество и безопасность хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, соответствует органолептическим показателям;

- на рабочем месте допущены незначительные отклонения от технологических и санитарно-гигиенических правил;
- правильно выбрано и безопасно эксплуатировалось технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструменты.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если

- в расчетах массы сырья и оформления нормативно-технологической документации допущены существенные ошибки;
- допущены существенные отклонения от требований технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оформленное изделие, украшение или выход хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий не соответствует нормативно-технологической документации;
- качество и безопасность изделий по органолептическим показателям имеет существенные недостатки: не соответствует форма, неравномерный подъем, плотный мякиш, с закалом, бледная или темная поверхность;
- организация рабочего места не соответствует технологическим или санитарно-гигиеническим требованиям;
- правильно выбрано технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, но допущены нарушения требований безопасности;