



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И  
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

Тема выпускной квалификационной работы

«Развитие профессиональных компетенций студентов при изучении  
специальных дисциплин в профессиональной образовательной  
организации»

Выпускная квалификационная работа  
по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (производство  
продовольственных продуктов)»

Направленность программы бакалавриата  
«Профессиональное обучение (производство продовольственных продуктов)»

Проверка на объем заимствований:

63,06 % авторского текста

Работа рекомендована к защите  
рекомендована/ не рекомендована

« 15 » 01 2019 г.

зав. кафедрой подготовки педагогов  
профессионального обучения и предметных  
методик, к.п.н., доцент  
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-409/083-3-1  
Колтаков Константин Николаевич

Научный руководитель:

к.п.н., доцент кафедры ПППОиПМ  
Алексеева Любовь Петровна

Челябинск  
2019 год

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	<b>3</b>
<b>ГЛАВА 1. Теоретические аспекты формирования профессиональной компетенции студентов в профессиональных образовательных организациях</b> .....	<b>7</b>
1.1. Анализ психолого-педагогической литературы по проблеме формирования профессиональных компетенций студентов СПО.....	7
1.2. Методика формирования профессиональных компетенций у студентов-технологов в условиях профессиональной образовательной организации.....	13
1.3. Процесс формирования профессиональных компетенций студентов-технологов при изучении специальных дисциплин.....	16
<b>Выводы по 1 главе</b> .....	<b>25</b>
<b>ГЛАВА 2. Организация опытно-экспериментальной работы по исследованию уровня сформированности профессиональных компетенций студентов колледжа на занятиях специальных дисциплин</b> .....	<b>26</b>
2.1. Цели, задачи и этапы опытно-экспериментальной работы .....	26
2.2. Разработка методических рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по специальности» как фактор формирования профессиональных компетенций студентов-технологов.....	31
2.3. Анализ результатов опытно-практической работы по выявлению уровня сформированности профессиональных компетенций у студентов-технологов в ходе изучения специальных дисциплин.....	66
<b>Выводы по 2 главе</b> .....	<b>78</b>
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> .....	<b>80</b>
<b>БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК</b> .....	<b>81</b>
<b>Приложения</b> .....	<b>87</b>

## Введение

Изменения, происходящие в стране, в обществе, реализация приоритетного национального проекта «Образование», предъявляют новые требования к современному профессиональному образованию.

От современного процесса обучения требуется постоянное развитие, подстройка под актуальные проблемы общества, требуется коренное изменение стратегии обучения. Одновременно с этим происходит процесс усложнения, расширения объема учебного материала. Образовалось противоречие между необходимостью постоянного повышения научно-теоретического уровня преподавания материала и использованием в этих целях малоэффективных традиционных методик, технологий обучения. Это противоречие можно устранить внедрением в учебный процесс современных педагогических и образовательных технологий. В образовательных учреждениях страны наблюдается тенденция все более широкого использования учебно-исследовательской работы со студентами.

Каждые 3-5 лет изменения претерпевают информационные технологии, а, следовательно, и требования к специалистам. Развитие современного образования должно быть направлено на получение высококлассного специалиста. Его компетентность определяется наличием знаний и опыта, необходимых для эффективной деятельности в заданной предметной области, а также совокупностью компетенций.

Педагогическое образование России решает актуальную задачу кадрового обеспечения. Специалисты системы педагогического образования призваны стать носителями идей обновления и приумножения лучших традиций отечественного образования и мирового опыта. Успех проводимой в Российской Федерации модернизации образования напрямую зависит от готовности педагогических кадров к ее реализации. Повышения компетентности и формирования готовности будущего учителя к выполнению профессиональной деятельности требуют новые условия существования

образовательной среды, обновление содержания образования, информационных форм и методов обучения.

Для современного образования во всем мире значимой является тенденция к усилению ориентации на субъективный опыт обучающегося, развитие творчества в сочетании с ответственностью за результат своих действий.

Чтобы реализовать эту цель, нужно не только обновить содержание и технологии образования, но прежде всего, подготовить учителя, способного решать эти сложные социально-педагогические задачи. Однако изучение результатов психолого-педагогических и социологических исследований (В.А. Сластенин, В.С. Собкин, С.Г. Вершловский и др.) и анализ реальной школьной практики показывают, что учительство не совсем готово к решению этих задач, ибо профессиональная компетентность современного учителя и его ментальность недостаточно соответствует требованиям модернизации базового образования.

Необходимость устранения недостатков в профессиональной подготовке современного учителя актуализирует вопросы, связанные с содержанием педагогического образования.

**Актуальность темы.** Главной задачей образовательных учреждений профессионального образования является удовлетворение потребностей личности в получении профессионального образования. В развитии профессиональной компетенции это значит, что студент в процессе обучения должен не только получить знания, умения и навыки по интересующей его профессии, специальности, но и научиться самостоятельно обновлять эти знания на основе быстро меняющейся и растущей информации для того, чтобы не отстать от научно-технического прогресса и быть востребованным на рынке труда в любой период своей профессиональной деятельности. Кроме того, в последние годы обозначилась тенденция повышения требований работодателей предприятий разных форм собственности к определенным личностным качествам будущего специалиста.

**Цель исследования** – теоретически обосновать и разработать методические рекомендации по самостоятельной работе студентов по специальной дисциплине направленных на формирование профессиональных компетенций студентов профессиональной образовательной организации.

**Объектом исследования** процесс формирования профессиональных компетенций студентов профессиональной образовательной организации

**Предмет исследования** – методика формирования профессиональных компетенций у студентов профессиональной образовательной организации при изучении специальных дисциплин.

**Задачи исследования:**

1. Проанализировать понятие и выявить особенности профессиональных компетенций у студентов СПО;
2. Изучить технологию развития профессиональных компетенций при изучении специальных дисциплин;
3. Провести диагностику сформированности профессиональной компетенции студентов;
4. Разработать рабочую программу специальной дисциплины направленную на развитие профессиональных компетенций;
5. Разработать методические рекомендации для педагогов профессиональных образовательных организаций по развитию профессиональных компетенций студентов СПО.

**Методы исследования** - изучение и анализ учебно – методической и специальной литературы, учебно - программной и планирующей документации, изучение интернет ресурсов по проблеме исследования, разработка методических рекомендации.

**Практическая значимость исследования** - результаты нашего исследования могут быть использованы в профессиональном образовательном учреждении.

**Базы исследования** – исследование проводилось на базе ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

**Структура работы** - данная работа состоит из введения, двух глав – теоретической и практической, заключения, списка использованной литературы и приложения.

# **ГЛАВА 1. Теоретические аспекты формирования профессиональной компетенции студентов в профессиональных образовательных организациях**

## **1.1. Анализ психолого-педагогической литературы по проблеме формирования профессиональных компетенций студентов СПО**

Среднее профессиональное образование должно формировать целостную базу универсальных знаний, умений, навыков, личный опыт самостоятельной деятельности, то есть ключевые компетенции. В современной литературе предпринимаются попытки развести два понятия: компетенция и компетентность. У второго термина существуют синонимы, такие как общая компетентность и профессиональная компетентность [4].

Компетенция – свойство личности, потенциальная способность индивида справляться с различными задачами, совокупность знаний, умений и навыков, необходимых для осуществления конкретной профессиональной деятельности.

В педагогической науке можно выделить два направления - синонимизирующее и дифференцирующее. Представители первого направления (В.А. Болотов, В.С. Леднев, М.В. Рыжаков, В.В. Сериков и др.) отождествляют данные понятия, акцентируя внимание на практической направленности компетенций. Сторонники второго направления (И.А. Зимняя, О.М. Мутовская, А.В. Хуторской, С.Е. Шишов и др.) принципиально разграничивают данные понятия, позиционируя компетентность как первичную категорию. И.А. Зимняя понимает под компетенцией некоторые внутренние, потенциальные, сокрытые знания, представления, системы ценностей, которые потом проявляются в компетентности человека. А.В. Хуторской под компетенцией понимает «социальное требование (норму) к образовательной подготовке ученика, необходимой для его качественной продуктивной деятельности в определенной сфере». Компетентность с его точки зрения – это «владение соответствующей компетенцией, совокупность личностных качеств ученика, обусловленных опытом его деятельности в определенной социально и личностно-значимой сфере». Таким образом, автор рассматривает компетентность как совокупность взаимосвязанных личностных

качеств (знания, умения, навыки, способности, ценностно-смысловые ориентации) и готовность их применения в определенной деятельности. А.В. Хуторской акцентирует внимание на деятельностной основе компетентности. Наряду с А.В. Хуторским, компетентность, рассматривают А.Г. Бермус, Г.К. Селевко, О.М. Мутовкина, С.Е. Шишов и другие. С позиции данных ученых, компетентность - это не просто набор знаний, умений, навыков и личностных качеств, а способность использовать их в конкретной ситуации. Это «мера способности человека включаться в деятельность» [12].

Большинство исследователей придерживаются той точки зрения, что компетентность - это возможность не просто обладать знаниями, но скорее потенциально быть готовым решать задачи со знанием дела.

Н.А. Фоменко понятие «компетенция» рассматривает как «способность и готовность личности к деятельности, основанные на знаниях и опыте, приобретенные благодаря обучению, ориентированные на самостоятельное участие личности в учебно-познавательном процессе, а также направленные на ее успешное включение в трудовую деятельность» [5].

Компетентность – совокупность личностных качеств обучающегося (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков, способностей), обусловленных опытом его деятельности в определенной социально и личностно-значимой сфере.

Компетентность – владение, обладание студента соответствующей компетенцией, включающее его личностное отношение к ней и предмету деятельности. Компетентность – уже состоявшееся качество личности (совокупность качеств) обучающегося и минимальный опыт деятельности в заданной сфере. [1]

Овладение ключевыми компетенциями позволяет решать самые различные проблемы в повседневной, профессиональной, социальной жизни. Ключевые компетенции основываются на знаниях, опыте, ценностях, склонностях человека и проявляются в его поведении.

К ключевым компетенциям относятся:

- общекультурная



- социально-трудовая
- коммуникативная
- компетенция в сфере личностного определения (профессиональная)
- математическая
- информационная
- автономизационная
- продуктивная
- нравственная

В современном мире человеку важно обладать всеми этими компетенциями для свободной ориентации в социуме и профессиональной деятельности. Также необходимо развить умение самостоятельно накапливать и обновлять знания, актуальные для профессии, личности и общества.

Профессиональные качества человека очень важны. Они формируют у будущего специалиста положительное отношение к своей профессии и, людям с которыми он работает. Стремление к личностному росту, профессиональному совершенствованию, позволяет решать те производственные задачи, которые ставит перед ним работодатель [2].

Профессиональная компетенция - емкое понятие, включающее не только профессиональные способности и умения (трудовая функция в рамках должности, профессии, специальности, квалификации), но и способность самостоятельно действовать в новых ситуациях при решении профессиональных проблем.

Вследствие этого профессиональная компетентность и профессиональная деятельность оказываются взаимосвязанными категориями: профессиональная компетентность формируется в результате освоения конкретных форм (видов) профессиональной деятельности и в ее предметном поле, а содержание деятельности, в свою очередь, определяет структуру и состав компетентности как комплекс профессиональных компетенций. При этом компетенция рассматривается как определенная сфера приложения знаний, умений и качеств, которые в комплексе помогают специалисту действовать в различных, в том числе и новых для него, ситуациях при осуществлении конкретного вида

профессиональной деятельности. Профессиональные умения и навыки формируются в процессе деятельности. Чтобы выработать тот или иной навык, необходимо многократное повторение действий, упражнение, тренировка. Суть активных методов, направленных на формирование умений и навыков, как раз и состоит в том, чтобы обеспечить выполнение студентами таких задач, в процессе решения которых они овладевали бы способом деятельности.

Актуальной проблемой для молодежи остается проблема выбора профиля обучения, а в дальнейшем и профессии. При решении о поступлении молодые люди должны опираться на потребности рынка труда в кадрах, на актуальные профессии конкретного региона. Эти показатели могут стать ориентирами при выборе места и направления обучения.

Профессиональные компетенции обучающихся - это:

1. Умение планировать свою профессиональную деятельность;
2. Готовность применять знания, умения и навыки, полученные в ходе обучения;
3. Развитие способности к саморазвитию в профессиональной деятельности;
4. Способность использовать современное технологическое оборудование;
5. Умение организовать рабочее место, планирование и самоконтроль трудовой деятельности, пользование и составление технологической документации.

Компетенции и деятельность неразрывно связаны между собой, компетенции формируются в процессе деятельности и ради будущей профессиональной деятельности и успешной адаптации. Общие и профессиональные компетенции в обучении сосредотачиваются на том, чтобы не увеличивать объем информированности обучающегося в различных областях, а помочь ему самостоятельно решать проблемы в различных ситуациях.

Компетенция - это личная способность специалиста решать определенный класс профессиональных задач. [ 1 ]

Разные авторы определяют профессиональную компетенцию неодинаково: как совокупность профессиональных свойств (реализация профессионально-должностных требований на определенном уровне), как

единую систему внутренних психических состояний и свойств личности специалиста (готовность осуществлять профессиональную деятельность, способность предпринимать необходимые для этого действия), как способность выполнять деятельность со знанием дела.

Следовательно, профессиональная компетенция это набор профессиональных знаний, умений и навыков, которые обеспечивают владение определенной технологией.

В традиционном подходе не уделяется достаточного внимания организации учебной деятельности, развитию интеллектуальной активности, которая будет направлена на обобщение и систематизацию знаний, готовности к их применению. Проблемой среднего профессионального образования является недостаточное овладение навыками, которые позволяют применять теоретические знания на практике. Внедрение компетентного подхода в нормативную и практическую составляющую образования позволяет учащимся улучшить свои навыки для успешного решения задач в профессиональной деятельности [13].

В концепции модернизации российского образования отмечается необходимость повышения уровня профессиональной подготовки .

Современное общество требует от будущих квалифицированных рабочих нравственности, сформированной системы ценностей и убеждений, высокой культуры, активной гражданской позиции, способности к самосовершенствованию и инновационной деятельности. Таким образом, одной из важнейших задач учебного заведения является формирование профессионально-компетентного работника.

Сфера общественного питания быстро развивается, оборудование постоянно совершенствуется, а инновации в области технологии производства кулинарной продукции появляются каждый день. Все эти изменения приводят к новым требованиям к профессиональной подготовке технолога.

Анализ структуры профессиональной деятельности технолога в сфере общественного питания показывает, что ему необходимо владеть несколькими видами профессиональной деятельности (производственно-технологической,

организационно-управленческой, контрольно-технологической, экономико-технологической, опытно - экспериментальной), среди которых производственно-технологическая непосредственно влияет на выполнение производственных операций, связанных с разработкой производственных программ и заданий, разработкой и внедрением технологических процессов, обеспечением соблюдения требований нормативных и технологических документов, выявлением дефектной продукции, организацией мест производственного персонала. Это позволяет выделить производственно-технологическую компетенцию среди других профессиональных компетенций как наиболее важную, непосредственно влияющую на выпуск технологом качественной кулинарной продукции и включающую совокупность знаний, умений и навыков, профессионально-важных качеств, способствующих эффективной подготовке технолога учреждениями среднего профессионального образования. При подготовке технологов в образовательных учреждениях имеет место ряд противоречий:

- между требованиями современного рынка труда к компетенциям технолога общественного питания и недостаточной разработанностью механизмов их формирования в теории и практике;

- между объективной необходимостью организации процесса обучения обучающихся в СПО, ориентированного на профессиональную компетентность технолога и преимущественной направленностью содержания профессиональной подготовки на формирование знаний, умений и практического опыта;

- между востребованностью профессионально-компетентных технологов общественного питания и недостаточной разработанностью педагогических условий обеспечения процесса их обучения [6].

Оценка работодателя является основным критерием в оценке качества профессионального образования технолога общественного питания. Работодатель требует от технолога профессиональной компетенции, мобильности, конкурентоспособности, личностных и профессиональных

качеств, влияющих на качество выпускаемой продукции, а также успешность предприятия, в котором он трудится. Необходимость определения способов разрешения изложенных выше противоречий и составляет проблему настоящего проекта, связанного с деятельностью преподавателя и обучающегося по достижению дифференцированных целей обучения, через которые обеспечивается личностно-ориентированное обучение, формирование способности жить в социуме.

## **1.2.Методика формирования профессиональных компетенций у студентов-технологов в условиях профессиональной образовательной организации**

Реалии современного мира, изменения социально-экономических условий государства требуют необходимости повышения качества профессиональной подготовки специалистов среднего звена. Общество нуждается в компетентном специалисте, готовому к профессиональному росту, способному к добыванию знаний, умений и навыков самостоятельно, применению их на практике, решению профессиональных задач.

Профессиональные компетенции формируются в студенческом возрасте, поскольку именно на этот возраст приходится становление мировоззрения, самопознание, формирование профессиональных интересов, самостоятельное принятие решений, происходит профессиональное самосовершенствование и саморазвитие личности [17].

Проанализировав психолого-педагогическую литературу, посвященную понятию «формирование», можно выделить следующие основные положения:

1. «Формирование» определяется авторами как особая форма развития личности в процессе его жизнедеятельности и под влиянием специальных воздействий окружающей среды, наследственности и воспитания (Т.А. Ильина, Ю.К. Бабанский, О. С. Горобенко, В.А. Сластёнин);

2. Под «формированием» понимают результат развития личности, её становления, приобретение совокупности устойчивых свойств и качеств (И.Ф. Харламов);

3. Формирование - наполнение форм новым содержанием, процесс предоставления студенту определенных форм и условий деятельности (Л.В. Ведерникова, И.А. Коробейникова);

4. В педагогической практике формирование - это применение методов, приемов и способов влияния на личность с целью создания у нее системы знаний, умений и навыков, определенного склада памяти и мышления.

Под формированием профессиональных компетенций у студентов СПО мы понимаем процесс, характеризующийся созданием форм и условий студенту для достижения определенного результата, то есть сформированных компетенций у студента, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей.

Формирование профессиональных компетенций зависит от умения использовать имеющиеся возможности и способности, индивидуальных качеств личности и происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности.

В студенческом возрасте формируются собственные взгляды, устанавливаются черты характера, меняются привычки, формируются установки, происходит переоценка ценностей. Данный период подталкивает студента к овладению всей системой социальных ролей взрослого человека: учебных, гражданских, профессиональных, трудовых, политических [10].

Студенческий период является основным в становлении творческой индивидуальности и системы профессионально-ценностных ориентаций. Именно в этот промежуток времени молодой человек выбирает свой жизненный путь, набирается самостоятельности и самоопределяется профессионально. Индивидуальные характеристики профессиональных качеств личности, которые включают в себя самообразование,

самоорганизацию, саморефлексию, саморазвитие личности, определяют успешность в обучении профессиональной деятельности.

Период обучения в средней профессиональной образовательной организации совпадает со вторым периодом юности или первым периодом зрелости, который отличается сложностью становления личностных черт (работы Б.Г. Ананьева, А.В. Дмитриева, И.С. Кона, В.Т. Лисовского). Этот период характеризуется укреплением таких качеств, как инициатива, целеустремленность, настойчивость, умение владеть собой, усиливаются сознательные мотивы поведения.

Студент осваивает новые для него особенности профессии, сформировываются профессиональные компетенции, что является показателем успешной учебной деятельности. В процессе обучения формируются профессионально-ценностные установки, развиваются индивидуальные характеристики профессиональных качеств личности студента [3].

У многих студентов возникают некоторые трудности на первом курсе обучения в СПО, все они связаны с неумением конспектировать, организовывать самостоятельную работу, работать с источниками, анализировать, сравнивать, обобщать полученную информацию.

Современный преподаватель должен объяснить студенту, что вся его деятельность направлена на получение полезных знаний, умений, навыков, формирование профессиональных компетенций, для дальнейшего успешного профессионального труда, а не для успешной сдачи экзаменов.

В настоящее время традиционный подход в профессиональном образовании направлен на формирование комплекса знаний, умений, навыков. То есть выпускник при получении диплома становится хорошо информированным специалистом. Решением этой проблемы становится использование в образовательном процессе новых технологий, форм и методов, которые позволят сместить акценты на следующие важные моменты: самостоятельность, самоорганизацию, самообразование и саморазвитие студента, появятся профессионально-ценностные установки. Это позволяет специалисту решать профессиональные задачи, на основе полученных знаний,

умений, навыков, освоению предмета и модулей профессиональной деятельности, овладение новыми приемами, способами и технологиями профессии.

На первый план в обучении следует выдвигать поисковую и самостоятельно-исследовательскую деятельность, суть которой заключается в самостоятельном поиске, выявлении и понимании студентом необходимой информации, постановки проблемной задачи, направленной на анализ, способ решения задачи и самооценку.

Выбор современных методов и технологий формирования профессиональной компетенции способствует тому, что:

- проявляется активность студентов, которая должна быть направлена на процесс самостоятельного добывания знаний, умений и навыков, исследование информации, ее сравнение, обобщения и анализ;
- формируется способность к самоорганизации, самостоятельной деятельности, самообразованию, саморазвитию и саморефлексии студентов;
- повышаются профессионально-ценностные установки;
- обеспечиваются условия к самоопределению и самореализации личности.

Таким образом, особенностями формирования профессиональных компетенций студентов СПО выступают специфические способности личности в студенческом возрасте и современная парадигма образования, формирующая фундамент из знаний, умений и навыков будущей профессии.

### **1.3. Процесс формирования профессиональных компетенций студентов-технологов при изучении специальных дисциплин**

Современная профессиональная школа испытывает острую необходимость в обосновании и разработке теоретико-методологических аспектов и адекватного технологического обеспечения процесса развития творческого потенциала личности, как фактора ее успешной социально-производственной интеграции, ресурсы профессиональной мобильности и



конкурентно способности. Речь идет об овладении обучающимися целостной профессиональной деятельностью от целеполагания до самоанализа.

Именно перечень профессиональных компетенций для конкретной профессии или специальности отражен в новом макете ФГОС СПО.

Например, при разработке структуры профессиональной образовательной программы СПО для работников индустрии питания определено, что в соответствии с требованиями профессионального стандарта специалист должен демонстрировать способность и готовность, во-первых, планировать, организовывать и контролировать производственные процессы на отдельных участках (подразделениях) предприятия питания и, во-вторых, готовить и оформлять сложные блюда, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с учетом требований качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции для различных категорий потребителей. Для освоения этих профессиональных компетенций в структуру образовательной программы включены модули обучения, направленные на формирование готовности к выполнению набора конкретных трудовых функций [15].

Необходимо подчеркнуть, что каждый модуль предусматривает формирование как профессиональных, так и общих компетенций, включающих в себя определенный уровень готовности к принятию решений, использованию интерпретации информации и т. д.

Освоение совокупности профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций и составляющих модули обучения, становится целью образовательной программы. Таким образом, в структуре образовательного стандарта профессиональные модули, включающие обязательный объем знаний, умений и практического опыта, необходимого для выполнения различных видов профессиональной деятельности, заменяют традиционные специальные дисциплины.

Модульный подход к обучению, базирующийся на компетенциях, предусматривает разработку модульной профессиональной образовательной программы на основе отражения требований профессионального стандарта в целях и содержании образовательной программы, что предполагает изменение

целей, содержания обучения и способов управления деятельностью по освоению компетенций.

Реализация модульных образовательных программ, основанных на компетенциях, требует принципиально иного подхода к организации учебного процесса, основной особенностью которого становится практико-ориентированное обучение и самостоятельная работа обучающихся.

Особое значение имеет такая организация самостоятельной работы, которая, придавая личностный смысл получаемому образованию, учитывая уровень подготовленности к самостоятельной работе, стимулировала бы творческие силы и способности обучающихся, актуализировала внутренние познавательные мотивы учения, способствовала бы развитию навыков самообразования, способности к саморазвитию и самосовершенствованию.

Конкурентоспособный выпускник должен быть самостоятельным, мобильным, иметь творческое мышление, выбирать оптимальные решения в нестандартных ситуациях, разрабатывать новые виды продукции и т.д [19].

Профессиональная карьера - это профессиональное становление и развитие личности, основными показателями которой является:

- профессиональная самостоятельность;
- профессиональная мобильность;
- способность работать в коллективе.

Под самостоятельной учебной работой следует понимать любую организованную педагогом производственного обучения активную деятельность обучающихся, направленную на выполнение поставленных целей в специально отведённое для этого время: поиск знаний, их осмысление, закрепление, формирование и развитие умений и навыков, обобщение и систематизацию знаний.

Самостоятельная работа как дидактическое явление представляет собой, с одной стороны, учебное задание, составленное для достижения определённых целей. С другой стороны – форму проявления соответствующей познавательной деятельности: памяти, мышления, творческого воображения при выполнении студентами задания на учебной практике, которое, в конечном

счёте, приводит его либо к получению совершенно нового, ранее неизвестного ему знания, либо к углублению и расширению сферы действия уже полученных знаний.

Следовательно, самостоятельная работа – это такое средство обучения, которое:

- в каждой конкретной ситуации усвоения соответствует конкретной цели и задаче;
- формирует у обучающегося необходимый объём и уровень знаний, навыков и умений для решения определённых познавательных задач на каждом этапе его движения от незнания к знанию;
- вырабатывает у студентов психологическую установку на самостоятельное систематическое пополнение своих знаний и выработку умений ориентироваться в потоке научной и общественной информации при решении новых познавательных и профессиональных задач.

Самостоятельная работа обучающихся - составная часть обучения, деятельность обучающихся в процессе обучения, выполняемая по заданию мастера п/о, но без непосредственного его участия. Самостоятельная работа имеет целью проработку пройденного материала во время учебной практики [4].

Самостоятельная работа всегда вызывает затруднения у студентов, особенно на первом курсе, когда необходимо научить обучающихся правильно ставить учебные цели. Обучающимся необходимо научиться запоминать главное, поэтому их необходимо научить приемам запоминания, повторения, приемам смыслового конструирования, развивать мышление и функции понимания, осмысливания, нового на базе старого. Например: они знают теоретические основы приготовления блюда, а практическому приготовлению их нужно научить.

В виду того, что самостоятельная работа является важнейшей формой учебного процесса, мастеру п/о следует акцентировать ее преимущества по формированию параметров квалификационной характеристики.

Самостоятельная внеаудиторная работа учащихся на современном этапе развития педагогики выступает как важнейшее средство повышения профессионально-познавательной и творческой активности будущих специалистов. Именно в ней проявляется мотивация учащихся, его целенаправленность, самостоятельность, самовоспитание и другие значимые характеристики. Все эти характеристики соответствуют требованиям, которые выдвигают работодатели: умение работать с информацией, умение самостоятельно добывать знания и систематизировать их; профессиональная компетентность; высокая ответственность и организаторские и коммуникативные способности.

Необходимо отметить, что под «профессиональными компетенциями» понимается способность применять знания, умения для успешной деятельности: способность работать самостоятельно, способность брать на себя ответственность, готовность замечать проблемы и искать пути их решения, умение анализировать новые ситуации и применять знания для такого анализа. Однако следует отметить наличие многообразных определений понятия профессиональной компетенции [7].

Освоение профессиональных компетенций у обучающихся по профессии «Технолог продукции общественного питания» невозможно без соблюдения следующих условий:

- правильно подобранных методов обучения, таких как :
- репродуктивных демонстрациях;
- проблемно-поисковых (постановка практических и ситуационных задач);
- имитационных методов (анализ конкретных производственных ситуаций и задач; ситуационные решения; практические задания в процессе практики; обсуждение разработанных вариантов).
- необходимых средств обучения, обеспечивающих оптимизацию достижение целей, (например, наличие учебных пособий по ФГОС, профессия «Технолог продукции общественного питания», документация, необходимая для уроков учебной практики, инструкционные карты, тесты);

- материально-технического обеспечения уроков учебной практики по профессии «Технолог продукции общественного питания».

Материально-техническая база профессионального образования имеет первостепенное значение для формирования профессиональных компетенций выпускников, востребованным работодателем. Так, в учебном кулинарном цехе рабочие места обучающихся отвечают требованиям правил безопасности труда, санитарии, гигиены и пожарной безопасности. Создан и систематизирован методический и дидактический материал по всем разделам профессионального модуля. При прохождении учебной практики все обучающиеся обеспечиваются индивидуальными рабочими местами. Учебный кулинарный цех укомплектован необходимым оборудованием, инструментами, посудой, инвентарем: электрическими печами, электрическими плитами, холодильным оборудованием, весовым оборудованием и т. д. Наличие продуктов в соответствии с перечнем учебных работ для отработки трудовых приемов. Учебный кулинарный цех укомплектован специальной поварской мебелью: шкафами, столами, мойками. Оснащенность рабочих мест для проведения учебной практики предусматривает возможность приобретения профессиональных умений и навыков в соответствии с профессиональными компетенциями [12].

- Прохождение учебной практики;
- Организация самостоятельной работы обучающихся на занятиях учебной практики;
- Компетентность мастера производственного обучения.

Только мастер производственного обучения может обеспечить формирование данных компетенций на достаточном уровне. В связи с этим особое значение имеет компетентностная модель мастера производственного обучения профессии «Технолог продукции общественного питания», включающая следующие уровни:

- *на 1 уровне* задаются составляющие ценностного потенциала личности мастера п/о, он готов научить всем умениям;

- 2 уровень представлен профессиональными и общими компетенциями мастера производственного обучения:

- ориентация на профессиональную деятельность;
- самообразование, повышение квалификации;
- мотивационно-организаторская направленность взаимодействия мастера с обучающимися;

- 3 уровень модели необходим для реализации профессиональной деятельности;

- Организация учебно-производственного процесса;
- Педагогическое сопровождение группы обучающихся в урочной и внеурочной деятельности;

- Методическое обеспечение учебно-производственного процесса;
- Участие в организации производственной деятельности. Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов, разрабатывать и оформлять технологическую документацию;

- Выполнение работ по профессии «Технолог продукции общественного питания».

Таким образом, на основании всего вышесказанного можно прийти к следующему выводу:

- среди педагогического сообщества отсутствует единое мнение на вопрос о понятии профессиональных компетенций;

- основными условиями формирования профессиональных компетенций являются: правильно подобранные методы обучения, средства обучения, материально-техническое обеспечение уроков учебной практики.

Становлению профессиональной компетентности по профессии, на производственной практике в течение 3-х лет обучения, другими словами, это любые формы обучения, связанные с вовлечением обучающихся в производственную деятельность [18].

Профессиональная самостоятельность – способность разбираться в требованиях, предъявляемых к деятельности по профессии, умение

самостоятельно планировать, выполнять, принимать решения и контролировать выполненную работу.

Учебная практика играет решающую роль в формировании профессиональных компетенций обучающихся, которая заключается в его специфических особенностях в части целеполагания, содержания, логики, дидактических принципов, организационных форм, методов и средств обучения.

- приоритетным для учебной практики является формирование профессиональных умений обучающихся перед формированием профессиональных знаний;
- ведущим методом учебной практики остается упражнение;
- основным средством учебной практики является производительный труд обучающихся;
- осуществляется неразрывная связь теории и практики;
- происходит сочетание обучения в специально-организованных условиях и в условиях реального производства.

Благодаря этим особенностям происходит последовательная реализация целей учебной практики в формировании профессиональных компетенций обучающихся:

- профессионализм (отработка правильности и точности трудовых действий, достижение определенной скорости их выполнения, развитие умений и навыков);
- профессиональной самостоятельности;
- профессиональной мобильности.

Основной формой организации учебной практики является занятие. Характерная особенность учебной практики – это целенаправленная учебно-производственная деятельность обучающихся на протяжении всего занятия. Для этого до мельчайших подробностей продумывается весь ход урока, разрабатывается его план, подготавливаются необходимые приспособления, проверяется комплектность и исправность необходимого технического оборудования, определяется и конкретизируется деятельность обучающихся на

каждом этапе учебного занятия. Целесообразна разработка и применение инструкционно - технологических карт, тестовых заданий. Эти задания побуждают обучающихся проверить свои знания, приучают к самоконтролю, указывают им на пробелы, заставляют обращаться к технической литературе, к мастеру производственного обучения, к более сильному в учебе товарищу [9].

Практически показанные приемы выполнения заданий в рабочем и замедленном темпе, показ сопровождается исчерпывающим объяснением. Рассказывая и показывая, мастер учит своих воспитанников правильно выполнять трудовые приемы и операции, соблюдая при этом правила техники безопасности, производственной санитарии, санитарии и гигиены, знакомит их с опытом передовиков, с новой техникой, прививает любовь к избранной профессии, показывает элементы творческой работы. Понятное, доступное, располагающее объяснение, четкий показ приемов выполнения рабочих операций по приготовлению блюд, посильные задания – все это позволяет обучающимся успешно овладеть специальными навыками и умениями, приобрести уверенность в собственных силах и возможностях. Это имеет важное значение для хорошего психологического и эмоционального состояния воспитанников, для развития самостоятельности, мобильности, творческих способностей. В целом все это работает на профессиональную компетентность.

Профессия «Технолог продукции общественного питания» в настоящее время относится к числу востребованных профессий по стране, потому как развивается индивидуальное предпринимательство общественного питания, частный бизнес, ресторанный, придорожный бизнес, открывается большое количество точек общественного питания: кафе, мини-рестораны, закусочные, столовые, пельменные, пиццерии, бистро и т.д. Повсюду нужны квалифицированные специалисты своего дела, конкурентно-способные на современном рынке труда, отвечающие требованиям работодателей, быть мобильными, коммуникабельными, умеющими адаптироваться во всех условиях, быть профессионально компетентными [21].



## **Выводы по главе 1**

Первая глава посвящена анализу понятия компетенция и компетентность.

Профессиональные компетенции обучающихся - это:

1. Умение планировать свою профессиональную деятельность;
2. Готовность применять знания, умения и навыки, полученные в ходе обучения;
3. Развитие способности к саморазвитию в профессиональной деятельности;
4. Способность использовать современное технологическое оборудование;
5. Умение организовать рабочее место, планирование и самоконтроль трудовой деятельности, пользование и составление технологической документации.

Также в первой главе рассматривается проблема формирования профессиональных компетенций, в ходе изучения специальных дисциплин.

## **ГЛАВА 2. Опытнo-экспериментальное исследование по выявлению влияния разработанных методических рекомендаций для самостоятельной работы студентов-технологов на уровень сформированности их профессиональных компетенций**

### **2.1 Цели, задачи и этапы опытнo-экспериментальной работы**

На основе проведенного нами анализа психолого-педагогической и методической литературы по проблеме формирования профессиональных компетенций при подготовке студентов-технологов мы сформулировали цель нашей опытнo-экспериментальной работы, исходя из цели всего нашего исследования.

Цель нашей опытнo-экспериментальной работы – экспериментальная проверка использования компетентностного подхода в условиях образовательного учреждения среднего профессионального образования при подготовке технологов.

Согласно цели опытнo-экспериментальной работы, нами были поставлены следующие задачи:

1. Провести общее знакомство с контрольной и экспериментальной группами.
2. Выявить уровень сформированности профессиональных компетенций студентов в группах на начальном этапе эксперимента.
3. Обосновать и апробировать реализацию комплекса уроков, направленного на развитие профессиональных компетенций при подготовке технологов.
4. Разработать субъектам образовательного учреждения среднего профессионального образования рекомендации по реализации компетентностного подхода при подготовке студентов-технологов.
5. Провести анализ результатов опытнo-экспериментальной работы.

Экспериментальной базой нашего исследования является ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего» группы технологов 320-Т и 321-Т. В группах 320, 321 количество учащихся по специальности «Технолог продукции общественного питания» по 12 человек.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Перед началом проведения опытно-экспериментальной работы были выделены следующие этапы эксперимента:

- констатирующий этап
- формирующий этап
- обобщающий этап

## Содержание этапов опытно-экспериментальной работы

№ п/п	Название этапа	Содержание этапа
1	Констатирующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общее знакомство с группами: контрольной и экспериментальной;</li> <li>• выявление положения дел в ЧПТ по формированию профессиональных компетенций при изучении специальных дисциплин;</li> <li>• наблюдение за студентами, а также за ходом образовательного процесса;</li> <li>• выявление уровня учебной мотивации, профессионального интереса, творческого мышления и креативности студентов;</li> <li>• проведение контрольного среза (выявление уровня успеваемости в контрольной и экспериментальной группах) на начальном этапе.</li> </ul>
2	Формирующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка и внедрение комплекса уроков теоретического и производственного обучения ;</li> <li>• разработка рекомендаций для преподавателей по использованию;</li> <li>• проведение контрольного среза (выявление уровня успеваемости) в контрольной и экспериментальной группах;</li> <li>• выявление уровня мотивации, профессионального интереса, творческого</li> </ul>

		мышления и креативности после проведения эксперимента;
3	Обобщающий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализ и обобщение результатов.</li> </ul>

Цель констатирующего эксперимента – определение исходного состояния педагогической проблемы.

Формирующий эксперимент направлен на преобразование педагогической действительности в рамках выдвинутой исследователем гипотезы.

Обобщающий – анализ и обобщение всего эксперимента.

Констатирующий этап опытно-экспериментальной работы, работы был посвящен выявлению уровня усвоений практического опыта студентов, по модулю ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских, мучных хлебобулочных изделий», он проходил в виде проверочной работы и включал 10 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос, студент получает по 1 баллу. Соответствие уровне знаний количеству набранных баллов представлены в таблице 2.

«Уровни усвоения знаний обучающихся»

Таблица 2

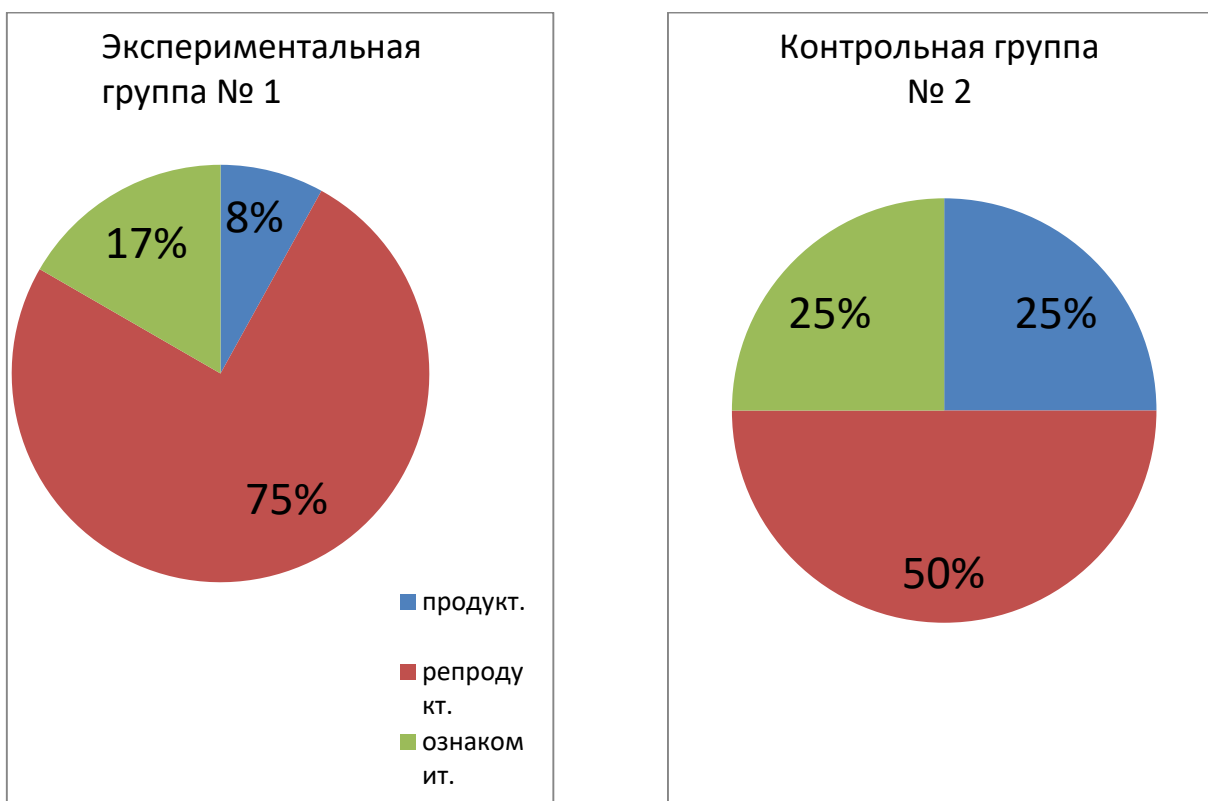
Уровни усвоения знаний	Количество баллов
I	0-3
II	5-7
III	7-10

«Уровни знаний на итоговом этапе эксперимента»

Таблица 3

№	Экспериментальная группа № 1	Уровень усвоения знаний	Контрольная группа № 2	Уровень усвоения знаний
1	Владимир	II	Дмитрий	II
2	Катерина	II	Александра	II
3	Илья	I	Валентина	I
4	Мария	II	Катерина	II
5	Денис	II	Жанна	II
6	Артем	II	Ирина	II
7	Григорий	III	Арина	III
8	Дмитрий	I	Ринат	III
9	Анна	II	Марина	I
10	Алина	II	Мария	II
11	Диана	II	Анна	II
12	Валентина	II	Лия	I

По результатам контрольной работы были подсчитаны показатели уровня усвоения практического опыта студентов. Результаты показаны на рисунке 2.



*Рис. 2 Характеристика уровня усвоения знаний испытуемых на констатирующем этапе эксперимента*

В ходе констатирующего этапа эксперимента мы выяснили, что в группах преобладает количество студентов с низким и средним уровнем усвоения практического опыта, что в принципе может свидетельствовать о низком уровне сформированности их профессиональных компетенций.

## **2.2 Разработка методических рекомендаций для организации самостоятельной работы студентов по модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по специальности» с целью формирования профессиональных компетенций студентов-технологов**

Исходя из целей исследования, был апробирован способ теоретического обучения студентов, путем активного взаимодействия в групповой и коллективной деятельности, обмена информацией, создания ситуации сотрудничества и общения.

Методические рекомендации

Для самостоятельной работы студентов

В процессе освоения профессионального модуля

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

### **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методические рекомендации для организации самостоятельной работы студентов являются частью учебно-методического комплекта по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Предназначены для обучающихся образовательных учреждений среднего профессионального образования при выполнении самостоятельной работы.

Методические рекомендации могут быть использованы при освоении профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В методических рекомендациях представлены различные варианты заданий по материалу учебника: контрольные вопросы, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления.

#### **Раздел ПМ 1. Приготовление хлебобулочных изделий, хлеба и основных изделий из дрожжевого теста**

##### **МДК 04.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

##### **Тема 1.1. Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов**

*1. Дайте определение термину «кондитер» - \_\_\_\_\_*

\_\_\_\_\_

*Дайте ответ: Какое значение мучных кондитерских изделий в питании человека? \_\_\_\_\_*

\_\_\_\_\_



3. Объясните, почему мучные кондитерские изделия являются высококалорийными?

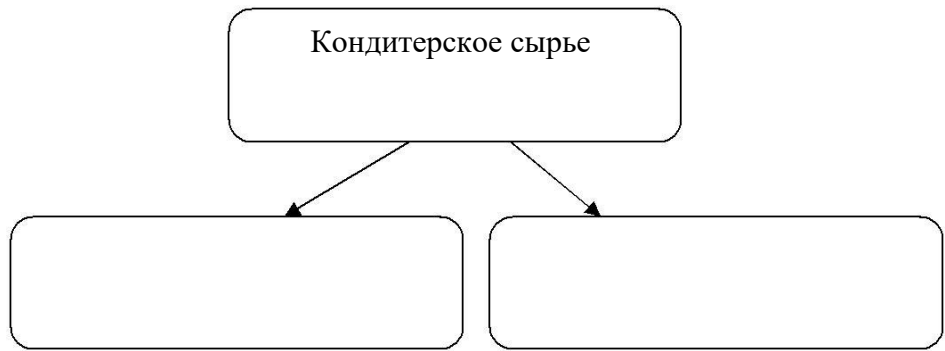
---

---

---

---

4. Заполните схему, указав условия хранения кондитерского сырья.



5. Заполните таблицу, указав характеристику используемой муки и изделия, приготовленные из данного сорта муки.

Сорта муки	Характеристика муки	Изделия, приготовленные из муки
Высший сорт		
1 Сор		
2 Сор		

6. Дополните предложение: Качество муки зависит не только от содержания ....., но и от ее качества.

7. Перечислите показатели муки, характеризующие ее качество:

---

---

---

8. Дайте определение, какую муку называют «Сильной» и «Слабой»?

«Сильная» мука - \_\_\_\_\_

«Слабая» мука - \_\_\_\_\_

9. В зимнее время муку заранее вносят в теплое помещение для того, чтобы она согрелась до температуры ..... С (внутри).

10. Дайте устный ответ. Что придает добавление крахмала в тесто?

---

---

**11. Вставьте пропущенное слово, изучив два основных свойства крахмала: В холодной воде крахмал не \_\_\_\_\_, при 65-70°C образует \_\_\_\_\_.**

**12. Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на следующие вопросы: Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве?**

- А) сахар
- Б) ксилит
- В) мед, патока
- Г) сахарная пудра
- Д) мед, патока

**13. Как влияет на тесто добавление повышенного количества сахара?**

- А) тесто разжижается
- Б) тесто становится более густым
- В) никак не влияет

**14. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготовляют в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?**

- А) Омлет
- Б) Лезон
- В) Яичный порошок
- Г) Яичный меланж

**15. Перечислите виды молока и молочных продуктов, используемых в кондитерском производстве:**

---

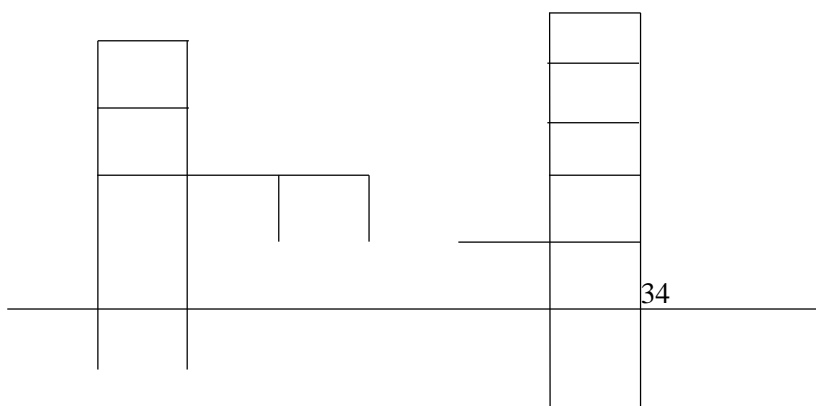
**16. Как называется продукт, состоящий из концентрата молочного жира, полученный из сливок?**

- А) Маргарин
- Б) Сливочное масло
- В) Кулинарный жир
- Г) Растительное масло

**17. Продукт, сходный со сливочным маслом по вкусу, цвету, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов и усвояемости, называется...**

- А Сборный жир
- Б) Кулинарный жир
- В) Свиной жир
- Г) Маргарин

**18. Отгадайте кроссворд по теме «Молочные продукты»:**




1. Кисломолочный продукт, название которого произошло от слова «сметать»
2. Жировой сгусток молочного происхождения
3. Густой питательный напиток из кислого молока
4. Скисшее молоко без сыворотки
5. Наиболее жирная часть молока
6. Замороженное сладкое кушанье из сливок
7. Кислое молоко с фруктовыми добавками
8. Твердая масса, получаемая путем специальной обработки молока (известно около 700 видов)

**19. Выберите правильный ответ.**

Разрыхлители теста - это

- а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность
- б) вещества, которые помогают тесту склеиваться
- в) вещества, которые употребляются для придания тесту аромата

**20. Назовите один из основных способов тепловой обработки при производстве мучных кондитерских изделий:**

**21. Дайте определение:**

Инверсия — это \_\_\_\_\_

Жженка – это \_\_\_\_\_

**22. Соотнесите норму продуктов для приготовления различных сиропов и заполните таблицу**

Наименование сиропа	Норма		Ответ
	сахар	вода	

1	Сироп для промочки	800	300	
2	Сироп для глазировки (тираж)	513	500	
3	Сироп инвертный	795	265	
4	Сироп для помады	700	310	

**23. Перечислите виды помады:**

---



---



---

**24. Дополните предложения, вставив пропущенное слово.**

При приготовления сиропа для помады в сироп добавляют патоку. Патока предохраняет сироп от .....и способствует образованию .....при взбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить.....или ..... Пищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести .....

Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают ....., чтобы не образовалась корка, и оставляют для созревания на .....ч. За это время она получается более .....

Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до температуры.....\*С на .....

**25. Укажите требования к качеству помады.**

---



---

**26. Перечислите группы кремов:**

---



---

**27. Заполни таблицу «Преимущество и недостатки сливочного крема»**

Преимущества	Недостатки

**28. Заполните пропуски.**

Для приготовления крема белкового (заварного) сироп уваривают до 122°C (проба на «\_\_\_\_\_»). Взбивают яичные белки до увеличения объема в \_\_\_\_\_ раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струей \_\_\_\_\_ сахарный сироп, добавляют \_\_\_\_\_ пудру. После добавления сиропа

крем взбивают \_\_\_\_\_ мин. Если влить сироп, уваренный до более низкой температуры, то крем получится \_\_\_\_\_. Если температура сиропа выше, то образуются \_\_\_\_\_ и такой крем использовать нельзя. Этот же дефект наблюдается при быстром вливании и недостаточно тщательном \_\_\_\_\_.

**Тема 1.2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста**

**1. Ответьте на вопрос. На какие виды теста по способу разрыхления делятся мучные кондитерские изделия?**

\_\_\_\_\_

**2. Заполните схему, указав способы разрыхления бездрожжевого теста.**



Мука с сильной клейковиной придает тесту \_\_\_\_\_

Сахар придаст тесту \_\_\_\_\_

Избыток сахара в тесте делает его \_\_\_\_\_

Жиры придают изделиям \_\_\_\_\_

Крахмал придает изделиям \_\_\_\_\_

Молочные продукты придают тесту \_\_\_\_\_

Яйца придают изделиям \_\_\_\_\_

Яичный белок обладает \_\_\_\_\_ свойствами, разрыхляет тесто.

**4. Укажите в приведенной далее таблице соответствие вида теста способам его разрыхления:**

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто?	а) химическим; б) механическим; в) биологическим
2	Каким способом разрыхляют песочное тесто?	
3	Каким способом разрыхляют слоеное тесто?	
4	Каким способом разрыхляют бисквитное тесто?	

**5. Ответьте на вопрос: Оптимальные условия для развития дрожжей?**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Перечислите два способа приготовления дрожжевого теста:

---

7. От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?

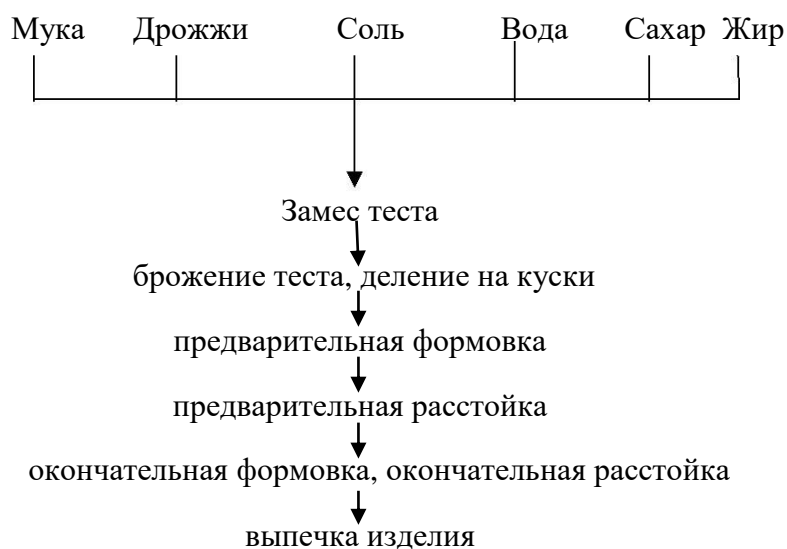
---

---

8. Что такое отсдобка теста?

---

9. Определите способ приготовления дрожжевого теста \_\_\_\_\_



10. Продолжите: Готовность выброженной опары определяется по \_\_\_\_\_

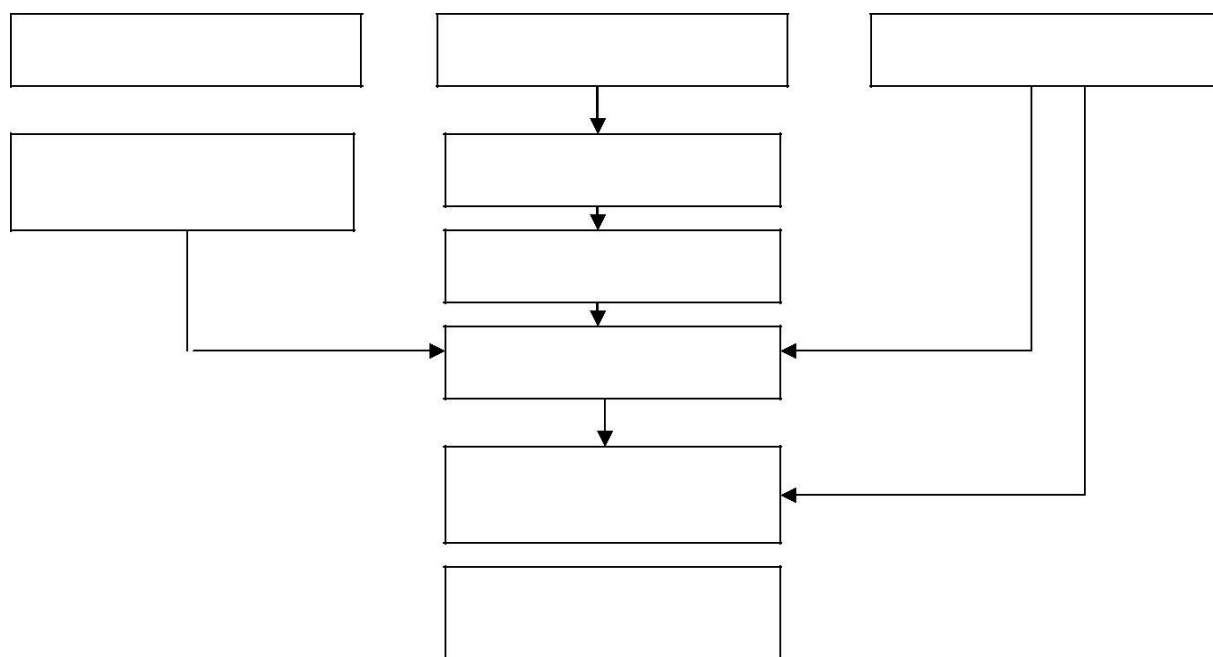
---

11. Выберите правильный ответ:

1. Оптимальная t воды для растворения дрожжей (один вариант ответа)	a) 50 <sup>0</sup> С b) 32 <sup>0</sup> С c) 20 <sup>0</sup> С d) 10 <sup>0</sup> С
2. Муку просеивают (два варианта ответа)	a) для обогащения кислородом b) для обогащения углекислым газом c) чтобы нагрелась d) удаление посторонних примесей
3. Жир перед замесом теста подготавливают (один вариант ответа)	a) охлаждают b) подогревают c) кипятят d) замораживают
4. Яйца придают тесту (два варианта ответа)	a) мягкость

	b) приятный вкус c) окрашивают тесто d) влияют на качество клейковины
5. Жир вводят в тесто (один вариант ответа)	a) в начале замеса b) в середине замеса c) в конце замеса d) не добавляют
6. Готовность замеса теста определяют (два варианта ответа)	a) на вкус b) по внешнему виду c) по цвету d) по консистенции теста

**12. Составьте технологическую схему приготовления опары для дрожжевого теста.**



**13. Ответьте на вопросы:**

От чего зависит способ приготовления дрожжевого теста?

---

Что такое расстойка?

---

Как определить готовность опары по внешним признакам?

---



---

При проведении бракеража оказалось, что на поверхности у кулебяки во время выпечки появились трещины. В чем причина?

---



---

**14. Определите, какой продукт лишний для замеса дрожжевого теста:**

дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, перец, лимонная кислота, маргарин.

**15. Определите, каких продуктов не хватает для замеса дрожжевого опарного теста:**

дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, \_\_\_\_\_

**16. Допишите предложение:**

По внешним признакам конец брожения дрожжевого теста определяется выбродившее тесто увеличивается в объеме в ..... раза; при надавливании пальцем ..... выравнивается; поверхность выпуклая, тесто имеет приятный..... запах; выпеченные изделия из выбродившего теста имеют ..... структуру, красивый внешний вид и приятный .....

недобродившее тесто при надавливании пальцем ..... выравнивается; корочка изделий, выпеченных из такого теста, покрыта ..... пятнами (налетом);

перебродившее тесто при надавливании пальцем не .....; поверхность такого теста плохая, запах неприятный, .....; при разделке тесто ..... и плохо формуется; изделия, выпеченные из такого теста, плоские, бесформенные, с плохим

**17. Укажите в приведенной далее таблице соответствие дефекта теста и причины его возникновения способу исправления дефекта теста:**

№ п/п	Дефект теста	Причина возникновения	Способ устранения
1	Тесто не подходит или процесс происходит недостаточно интенсивно	а) Тесто охладилось ниже 10°C; б) тесто перегрето и имеет температуру выше 55 °C; в) недоброкачественные дрожжи	а) Замесить тесто без сахара или соли и соединить с переслащенным или пересоленным тестом;
2	Тесто слишком сладкое или соленое	Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей	б) замесить тесто без дрожжей, используя перекишеное тесто как закваску;
3	Тесто кислое	Тесто перебродило	в) во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой;
4	Пониженный объем теста	Недостаточная обминка	г) подогреть тесто постепенно до 30 °C, тесто охладить до 30 °C и добавить свежие дрожжи;
5	Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью	д) производить обминку теста в зависимости от «силы» муки

**18. Ответьте на вопросы:**

1) Для чего тесто обминают?



2) Почему на поверхности изделий из теста при выпечке образуется корочка?

\_\_\_\_\_

3) Что происходит с белками муки при замесе теста?

\_\_\_\_\_

4) С какой целью приготавливают опару?

\_\_\_\_\_

**19. Заполните таблицу «Требования к качеству изделий из дрожжевого теста»:**

Наименования изделий	Требования к качеству
Расстегаи	
Ватрушки	
Пироги	
Пирожки	

**20. Заполните таблицу:**

Изделие из теста	Вид теста	Форма изделия	Способ тепловой обработки	Температура выпечки
Пирожки печеные				
Кулебяка				
Расстегаи				
Пироги				
Пирожки жареные				

**21. Допишите предложение.**

При приготовлении дрожжевого слоеного теста применяют два способа разрыхления

\_\_\_\_\_

**22. Вставьте пропущенное слово:**

Слоение и разделку теста производят при \_\_\_\_\_ °С. После разделки изделия необходима расстойка \_\_\_\_\_ мин при температуре не выше \_\_\_\_\_ \*С. При более высокой температуре масло может размягчиться и вытечь, поэтому изделия получатся \_\_\_\_\_. Если расстойка продолжается более длительное время, масло проникает в тесто и \_\_\_\_\_.

Выпекают изделия при \_\_\_\_\_ \*С. При более высокой температуре выпекать изделия нельзя, так как \_\_\_\_\_.

**23. Дайте объяснение: почему изделия из дрожжевого слоеного теста получились с малым объемом?**

---

**Тест №1. Выберите правильный вариант ответ:**

**1. Что задерживает развитие дрожжей?**

- а) низкая температура воды или молока;
- б) высокая температура воды или молока;
- в) переизбыток питательных веществ.

**2. Какой вкус тесто приобретает при брожении?**

- а) кислый;
- б) сладкий;
- в) кисло-сладкий.

**3. Что способствует восстановлению теста при брожении?**

- а) обминка теста;
- б) добавление питательных веществ;
- в) низкая температура помещения.

**4. По какой причине тесто получилось кислое?**

- а) тесто перебродило;
- б) недостаточная обминка;
- в) нарушение рецептуры.

**5. Почему тесто имеет пониженный объем?**

- а) много раз производилась обминка;
- б) при замесе добавили много муки и масла; в) использовали некачественные дрожжи.

**6. По какой причине выпеченное изделие получилось расплывчатым, без рисунка?**

- а) в тесто положено много сахара;
- б) изделие выпекалось из перекишшего теста;
- в) в тесто положено мало соли.

**Тест №2. Выберите правильный вариант ответа.**

**1. По какой причине изделия из дрожжевого теста становятся с «закалом»?**

- а) слишком близкая рассадка изделий;
- б) тесто перекишшее;
- в) высокая температура при выпечке.

**2. При какой температуре прекращается брожение в тесте?**

- а) при 10 °С;
- б) при 25 °С;

в) при 45 °С.

**3. Для чего изделия из теста подвергают расстойке в течение 20...30 мин?**

- а) для улучшения вкуса;
- б) для улучшения пористости;
- в) для улучшения внешнего вида.

**4. Какие питательные вещества необходимы для развития дрожжевых грибов?**

- а) вода, лимонная кислота, жир, сахар;
- б) сахар, белки, минеральные вещества и температура 35 °С;
- в) сахар, жир, яйца, температура 45 °С.

**5. Что происходит при сбраживании сахара муки?**

- а) образование клейковины;
- б) образование спирта и углекислого газа;
- в) образование кислорода.

**6. С какой целью перед использованием муку просеивают?**

- а) для удаления комочков и посторонних примесей;
- б) для обогащения кислородом воздуха, улучшая жизнедеятельность дрожжей;
- в) для обогащения углекислым газом.

**Тест № 3. Выберите правильный вариант ответа.**

**1. Что является сырьем для приготовления дрожжевого теста?**

- а) мука, вода, дрожжи, сахар;
- б) яйца, сахар, жир, молоко;
- в) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи.

**2. Как подготовить дрожжи перед замесом теста?**

- а) дрожжи разводят водой или молоком при температуре не ниже 30... 35 °С;
- б) дрожжи размораживают;
- в) дрожжи разводят холодной водой.

**3. Что входит в состав сдобы?**

- а) соль, дрожжи, сахар, мука;
- б) молоко, яйца, сметана, сахар, жир;
- в) ванилин, корица, сахар.

**4. Какие существуют виды брожения дрожжевого теста?**

- а) спиртовое, молочнокислое;
- б) углекислое и спиртовое;
- в) молочнокислое и углекислое.

**5. С какой целью в процессе брожения проводят обминку теста 2... 3 раза?**

- а) чтобы тесто не растрескалось;
- б) для обогащения кислородом;

в) для образования молочнокислых бактерий.

**6. Для чего тесто ставят в теплое место?**

а) для образования кислорода;

б) для улучшения брожения;

в) для снижения количества углекислого газа.

**7. Чему способствует расстойка изделий из теста перед выпечкой?**

а) изделия получаются хорошо пропеченными и ровными по форме;

б) обогащаются углекислым газом;

в) становятся пористыми и увеличиваются в объеме.

**Тест №4. Выбери правильный вариант ответа.**

**1. Температура теста и масла при слоении**

а) 20-22°C

б) 25-30°C

в) 30-35°C

**2. Слоёное тесто не содержит**

а) муки

б) воды

в) сахара

**3. Для приготовления слоёного теста используют муку**

а) пшеничную первого сорта

б) пшеничную второго сорта

в) пшеничную высшего качества

**4. Первая стадия приготовления слоёного теста**

а) подготовка масла

б) замес теста

в) слоение теста

**5. Выпекают изделия**

а) при 200-220°C

б) при 240-250°C

в) при 230-240°C

**6. Причина дефекта изделий из слоеного дрожжевого теста: изделия сухие и жесткие**

а) в тесте много слоев;

б) при раскатке тесто было теплое

в) низкая температура выпечки

**7. Сформованные изделия расстаивают**

а) 10-12 мин при температуре не выше 35°C б)

15-20 мин при температуре не выше 35°C в)

10-12 мин при температуре не выше 45°C

**Тест №5. Выберите правильный ответ.**

1. Для этого способа продукты замешивают в один приём

1. опарный
2. безопарный

2. Температура брожения теста

1. 15 – 20 С
2. 25 – 35 С
3. 45 – 50 С

3. Готовность выбрадившего теста можно определить по

1. выпуклой поверхности
2. опавшая поверхность
3. приятный спиртовой запах

4. Время брожения теста

1. 1 – 2 ч
2. 2,5 – 3,5 ч
3. 3 – 4 ч

5. Продолжительность расстойки изделий из теста приготовленного безопарным способом

1. 3 – 5 мин
2. 10 – 15 мин
3. 25 – 30 мин

6. Выпеченные изделия расплывчатые без глянца

1. недостаточная расстойка
2. излишняя расстойка
3. несоответствие температуры

**Правила порционирования теста для мелкоштучных и весовых изделий:**

---

---

**Раздел ПМ 2. Приготовление мучных кондитерских изделий из  
бездрожжевого теста**

**МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и  
кондитерских изделий**

**Тема 2.1. Технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий  
из него**

**1. Составьте алгоритм приготовления изделия «Сочни с творогом».**

---

---

---

---

---

**2. Продолжите предложение.**

**В качестве разрыхлителей для приготовления сдобного пресного теста применяют**

---

**3. Перечислите продукты, входящие в состав сдобного пресного теста:**

---

---

**4. Дайте характеристику изделиям «Пирожки сдобные пресные» с различными фаршами:**

---

**5. Напишите отличительные особенности приготовления вафельного листового теста от теста для листовых сахарных вафель.**

---

---

**6. Продолжите предложение.**

Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется

\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_.

**7. Допишите предложение.**

Приготовление пряничного теста сырцовым способом. В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке:

---

и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин. После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, \_\_\_\_\_, размягченное масло или маргарин и \_\_\_\_\_. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения. Готовое тесто — однородная масса \_\_\_\_\_ нестянутой консистенции; температура его не выше 20\*С. При пониженной влажности пряники получаются \_\_\_\_\_ формы, а при повышенной \_\_\_\_\_.

**8. Перечислите стадии приготовления пряничного теста заварным способом.**

---

**9. Какие изделия кроме пряников можно выпекать из пряничного теста?**

---

**10. Заварной полуфабрикат получился расплывчатым. В чем причина?**

- А) высокая температура выпечки
- В) мука с небольшим содержанием клейковины
- Б) жидкая консистенция теста

**11. Какой процент муки заменяется крахмалом при приготовлении бисквитного теста?**

- А) 25%
- В) 35%
- Б) 15%

**12. На какую высоту заполняется форма при выпечки бисквитного теста?**

- А) 1/2
- Б) 3/4
- В) 3/5

**13. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?**

---

**14. Составьте технологию приготовления бисквитного теста и определите его вид.**

Закладывание во взбиваемую массу муки

Добавление эссенции

Отсаживание лепёшек на листы

Перекладывание массы в кондитерский мешок

Взбивание массы

Охлаждение и выстаивание выпеченных полуфабрикатов

**15. Ответьте на вопрос. В какой бисквитный полуфабрикат не добавляют крахмал?**

---

**16. Назовите ингредиенты, которые входят в состав бисквитного полуфабриката «Прага»:**

---

**17. Определите вид бездрожжевого теста и дайте его характеристику.**

Сахарный  
песок

Масло или  
маргарин

взбивают

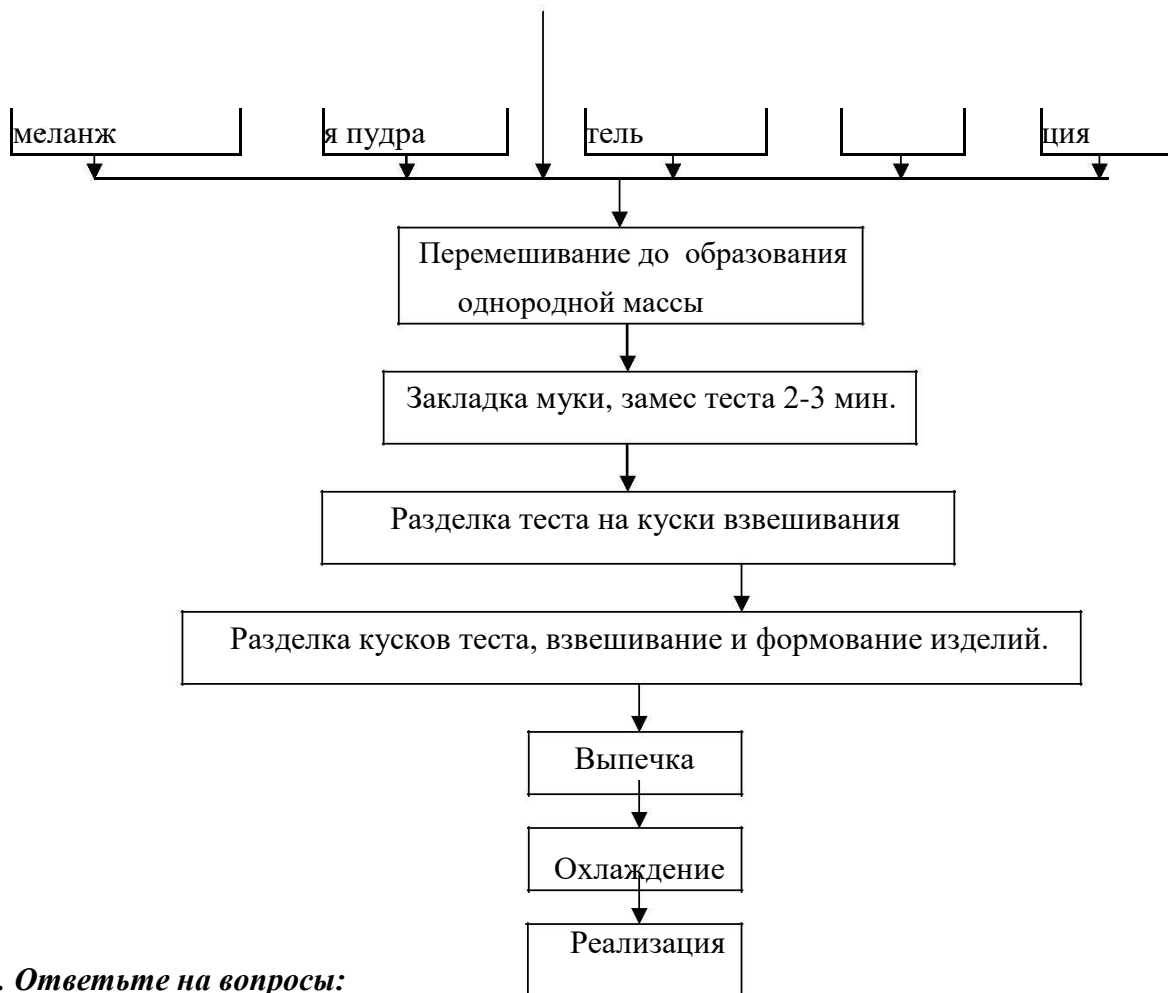
Яйца или

Ванильна

Разрыхли

Соль

Эссен



**18. Ответьте на вопросы:**

1. Что такое песочное тесто и почему оно так называется?

---

2. На какие группы делится песочное тесто по соотношению сырья и по введению дополнительных продуктов?

---

3. Подготовка сырья к производству:

---

4. При какой температуре выпекают песочное тесто и как определить его готовность?

---

**19. Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо для приготовления различных видов теста:**

Сырьё	Виды теста			
	песочное	бисквитное	заварное	сдобное пресное
Мука				
Яйца				
Сахар				
Маргарин, масло				
Вода				
Кисломолочная продукция				



Лимонная кислота				
Соль				
Сода, углекислый аммоний				
Эссенция				

**20. Установить соответствие:**

А. Тесто без дрожжевое	Изделия, блюда	Б. Тесто дрожжевое
	1. Валованы	
	2. Крученник	
	3. Профитроли	
	4. Пельмени	
	5. Лапша	

**21. Заполните таблицу, указав причину возникновения брака воздушного теста.**

Виды брака	Причины возникновения
Масса при «отсадке» расплывается	
Воздушный полуфабрикат темного цвета	
Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки.	

**22. Перечислите ассортимент изделий из миндального теста:**

**23. Соотнесите виды брака миндального полуфабриката и причины его возникновения.**

Виды брака	Причины возникновения
Миндальный полуфабрикат расплывчатый.	Очень крепкое тесто; повышено содержание муки; сахара меньше нормы.
Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъём, без глянца на поверхности	Слабая консистенция теста; повышено содержание сахара.
Поверхность миндального полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен	Низкая температура выпечки
Миндальный полуфабрикат сухой и жёсткий	Высокая температура выпечки

**Тест №1. Выберите правильный вариант ответа**

**1. Какое бывает слоёное тесто?**

1. Дрожжевым
2. Бездрожжевым

3. Заварным

**2. Что не содержит слоёное тесто?**

1. Муки
2. Воды
3. Сахара

**3. Какие изделия получаются из слоёного теста?**

1. Хрустящие
2. Жидкие
3. Твёрдые

**4. Какую муку используют для приготовления слоёного теста?**

1. Первый сорт
2. Второй сорт
3. Пшеничную высшего сорта

**5. Что придаёт эластичность слоённому тесту?**

1. Вода
2. Лимонная кислота
3. Сахар

**6. Первая стадия приготовления слоёного теста?**

1. Обработка масла
2. Замес теста
3. Добавление воды

**7. Что кладут в центр слоёного теста?**

1. Масло
2. Фарш
3. Творог

**8. Сколько раз тесто выносят в холод?**

1. 1
2. 3
3. 5

**9. Муку добавляют в масло для того чтобы:**

1. Для вкуса
2. Связать влагу масла
3. Улучшить консистенцию

**10. Какой второй способ приготовления слоёного теста?**

1. рублённый

2. тёртый
3. сушё

### ***Тест №2. Дополните предложения.***

1. Для приготовления песочного теста используют муку с ..... содержанием клейковины .....
2. Изделия из песочного теста выпекают на ..... листах.
3. Разрыхлителями песочного теста являются .....и .....
4. Штучные изделия из песочного теста выпекают при температуре .....
5. Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый, т.к. при замесе в тесто положили .....
6. Наличие в тесте большого количества масла и сахара способствуют получению .....
7. Готовят песочное тесто в помещении с температурой не выше .....
8. Замес теста нужно производить .....
9. При формовании изделий нужно следить, чтобы получилось меньше ....., т.к. изделия получаются .....
10. Песочное тесто отличается от сдобного пресного тем, что оно не содержит .....

### ***Тест № 3 .Дополните предложения***

- 1.Тесто для заварного полуфабриката должно быть ....., но одновременно содержать большое количество воды.
- 2.Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки ..... и соединения с .....
- 3.В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают .....
4. Тесто должно стекать с лопатки в виде .....
5. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без ...
6. Из очень густого теста получают изделия с плохим ..... и с ..... на поверхности
7. Отсаживают изделия разной формы на листы, слегка смазанные .....
8. Если листы совсем не смазывать, то изделия ..... к ним, а если смазать сильно, — ..... во время выпечки.
9. Выпекают заварной полуфабрикат при температуре ....°С 30-35 мин 10Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получаются с ..... на поверхности, при низкой температуре - с плохим .....

**Тест № 4. Выберите ответ «да» или «нет»**

**1. Яйца подогревают на водяной бане, чтоб жир желтка расплавился и масса быстрее взбивалась и получалась более упругая структура.**

- 1) да
- 2) нет

**2. 25% муки можно заменить крахмалом для уменьшения кол-ва клейковины**

- 1) да
- 2) нет

**3. Крахмал создаёт сухость бисквита изделия, получают с ровными порами и при резке не так сильно крошатся**

- 1) да
- 2) нет

**4. Приготовление состоит из следующих операций: взбивание отдельно белков и желтков с сахаром: соединение взбитых белков, желтков и муки**

- 1) да
- 2) нет

**5. Яйца с сахаром соединяют, помешивая, подогревают на водяной бане до 60С**

- 1) да
- 2) нет

**6. Верхняя корочка выпеченного бисквита гладкая, тонкая, светло – коричневого цвета**

- 1) да
- 2) нет

**7. Мякиш выпеченного бисквита пористый, эластичный, жёлтого цвета**

- 1) да
- 2) нет

**8. Для приготовления бисквита берут муку с большим содержанием клейковины**

- 1) да
- 2) нет

**Раздел ПМ 3 Приготовление тортов и пирожных.**

**МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

**Тема 3.1 Технология приготовления и оформления пирожных.**

**УКРАШЕНИЯ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ**

**1. Дайте определение следующим терминам:**

Кувертюр — \_\_\_\_\_.

Кандир - \_\_\_\_\_.

**2. Опишите особенности нанесения украшений из крема с помощью:**

Корнетика \_\_\_\_\_

**3. Напишите в каком виде используется желе для украшения изделий в**

незастывшем виде \_\_\_\_\_

в застывшем виде \_\_\_\_\_

**4. Перечислите виды марципана:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**5. Укажите отличия в способах приготовления марципана.**

Способ приготовления марципана	Отличительные особенности

**6. Выберите продукты для приготовления мастики**

Сырье	Молочная	Заварная	Сырцовая
Сухое молоко			
Сгущенное молоко с сахаром			
Патока			
Крахмал			
Эссенция			
Ванильная пудра			

**7. Перечислите виды кремов используемых для оформления поверхностей**

**изделий:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**8. Дайте краткую характеристику посыпок.**

Посыпка	Краткая характеристика
Бисквитная	

Песочная	
Трюфельная	
Сахаристая	
Шоколадная	
Ореховая	

**Тест №1. Выберите правильный ответ**

**1. Бисквитную крупку хранят:**

- А. 65ч.
- Б. 72ч.
- В. 32 ч.

**2. Бисквитную крупку обжаривают при:**

- А. температуре 120...130 град.
- Б. температуре 220...230 град.
- В. температуре 320...330 град.

**3. К сахарным посыпкам относятся:**

- А. сахар
- Б. сахарная пудра
- В. ванилин

**4. В состав сахарной не тающей пудры входит:**

- А. свекольный сахар
- Б. сахарный тростник
- В. виноградный сахар

**5. В состав воздушной посыпки «миндальная» входит:**

- А. соевая мука
- Б. ржаная мука
- В. пшеничная мука

**6. Посыпка «цветная вермишель» используется для:**

- А. для украшения кондитерских изделий
- Б. для обсыпки изделий
- В. для приготовления крема

**7. Для приготовления шоколадной крупки ( трюфельной посыпки ) помаду подогревают до температуры:**

- А. 35...40 град.

Б. 45...50 град. В.

55...60 град.

**8. Трюфельную посыпку использовать нужно в течение:**

А. 8 ч.

Б. 7 ч.

В. 6 ч.

**9. Шоколадную посыпку для декора используют для:**

А. Оформления поверхности и боковых сторон

Б. Оформления только поверхности

В. Украшения поверхности

**10. Посыпку нонпарель изготавливают из:**

А. Сахара

Б. Помады

В. Марципана.

### **Приготовление пирожных**

**1. Дайте определение понятию пирожное \_\_\_\_\_**

**2. Изучив требования к качеству пирожных дополните предложения. вставьте пропущенное слово:**

Поверхность пирожных должна иметь четкий \_\_\_\_\_ с узором \_\_\_\_\_ характера и с красивым сочетанием \_\_\_\_\_ оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь \_\_\_\_\_, ровно покрытую поверхность. Обсыпка \_\_\_\_\_, с сохранением четко выраженных \_\_\_\_\_ изделия.

**3. Выберите правильный ответ. Масса пирожных колеблется:**

А) от 17 до 50 г

Б) от 17 до 110 г

В) от 50 до 110 г

**4. Перечислите виды бисквитных полуфабрикатов, используемых для приготовления бисквитных пирожных:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**5. Определите название бисквитного пирожного по входящим в рецептуру полуфабрикатам.**

Полуфабрикаты: Бисквит (основной), сироп для пропитки, крем сливочный, фруктовая начинка. \_\_\_\_\_

**6. Продолжите предложение.**

Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката: ....., ....., ....., ....., ....., ....., .....

**7. Определите по внешнему виду пирожное и дайте краткую технологию приготовления.**



**8. Определите по рецептуре и внешнему виду название пирожного.**

Бисквит	-1895
Начинка фруктовая	-1804
Фрукты	-713
Желе	-551
Сироп для промочки	-437
Выход: 100 шт. по 54 гр.	

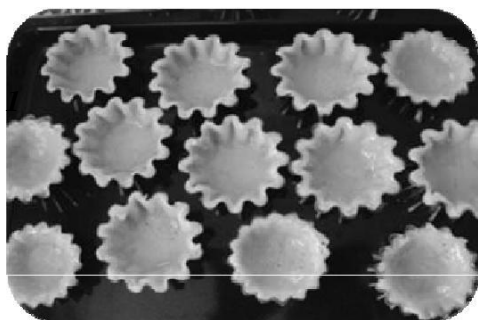


**9. Напишите ассортимент пирожного песочного «Корзиночка».**

---

---

**10. Опишите способы формования песочных корзиночек.**



**1. Дополните требования к качеству пирожных.**

Поверхность .....

Рисунок четкий .....



Красивое сочетание ..... оттенков.

Обсыпка .....

Грани .....

Внешний вид соответствует .....

**Тест №1. Выберите правильный ответ**

**1. Пирожное “песочное кольцо” обсыпают перед выпечкой:**

- а) орехом
- б) бисквитной крошкой
- в) шоколадом
- г) сахарной пудрой

**2. Чем наполняют полуфабрикат корзиночка для пирожного “Корзиночка любительская”:**

- а) фруктовой начинкой
- б) бисквитной крошкой с масляным кремом
- в) желе
- г) конфитюром

**3. Пирожное “Корзиночка” с белковым кремом посыпают:**

- а) орехами
- б) маком
- в) сахарной пудрой
- г) шоколадом

**4. Из какого теста готовят полуфабрикат корзиночка:**

- а) заварного
- б) песочного
- в) бисквитного
- г) воздушного

**5. Какой толщиной выпекают пласты для пирожного “Песочного” с кремом:**

- а) 2-4 мм б) 7-8 мм
- в) 1-2 мм г) 0,5 см

**6. При какой температуре выпекают полуфабрикат корзиночка:**

- а) 100 С - 60 минут б) 240 С - 15 минут
- в) 150 С - 30 минут г) 280 С - 5 минут

**7. Какое пирожное можно приготовить из следующих полуфабрикат: желе; фруктовая начинка, песочная корзиночка, фрукты:**

- а) пирожное “Корзиночка любительская”
- б) пирожное “Корзиночка” с желе и фруктами
- в) пирожное “Корзиночка” с кремом и фруктовой начинкой г)
- пирожное “Корзиночка” с белковым кремом

**8. Чем склеивают песочные пласты для пирожного “ Песочное” желейное:**

- а) шоколадом
- б) фруктовой начинкой в)
- сливками
- г) кремом “Шарлот”

**9. Перед использованием помаду разогревают на водяной бане до температуры:**

- а) 50-55°C
- б) 70°C
- в) 20-30°C
- г) 95°C

**10. Срок хранения пирожных с кремом сливочным основным:**

- а) 72 час.
- б) 36 час.
- в) 8 час.
- г) 120 час.

**Тест №2. Вставьте пропущенные слова**

1. Масса пирожных составляет от .....до ....грамм.
2. Срок хранения сливочного крема.....часа.
3. Все бисквитные пирожные нарезаются по .....
4. Отклонение массы пирожных при массе до 45г составляет ..... грамма.
5. Для пирожного «Бутербродик» бисквит выпекают в .....формах.
6. Пирожные хранят при температуре от.....до.....°С
7. При приготовлении пирожного «Бисквитное» с белковым кремом верхний слой смазывают ..... кремом и посыпают сахарной .....
8. Для приготовления пирожного глазированное, кремом склеивают попарно и ....., чтобы заготовки лучше приклеивались к друг другу.
9. Для приготовления пирожного, желе используют в .....виде.
10. Для приготовления сиропа для промочки, берут сахар и воду в соотношении .... к

.....

**Тест №3. Вставьте пропущенные слова**

- 1) Важными показателями качества пирожных является внешний ..... и .....
- 2) Длина пирожного должна быть.....см.
- 3) Срок хранения белкового крема.....час.
- 4) Отклонение массы пирожных при массе свыше 45г составляет .....грамма.
- 5) У пирожного «Риголетто» поверхность смазывают .....кремом.
- 6) При приготовлении пирожного бисквитного фруктово – желейного, пласты склеивают..... начинкой.

**ТЕМА 3.2.Технология приготовления и оформления отечественных классических тортов**

**1. Ответьте на вопрос:**

Чем отличаются торты от пирожных?

---

---

**2. Продолжите предложение:**

Торт – это

---

---

---

**3. Дайте классификацию тортов по сложности приготовления**

---

---

---

---

**4. Уберите глаголы, лишние для технологического процесса приготовления бисквитного торта:**

- Приготовить и выпечь полуфабрикат из теста.
- Приготовить отделочные полуфабрикаты.
- Оформить поверхность торта
- Разрезать и склеить пласты торта.
- Обмазать поверхность и боковые стороны.
- Разрезать торт на кусочки.

- Отделать боковые стороны.
- Отделать поверхность торта.

**5. Составьте алгоритм приготовления тортов:**

Приготовление тортов состоит из следующих операций:

- приготовление отделочных полуфабрикатов
- отделка боковых сторон
- приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста
- отделка поверхности торта
- намазывание поверхности и боковых сторон
- разрезание и склеивание пластов

**6. В задании установите соответствие.**

Вид торта	Особенности
Фигурные	Изготавливаются отдельными предприятиями. Технология приготовления разрабатывается кондитерами данного предприятия
Литерные	Вырабатываются по утвержденным рецептурам. Выпускаются массой от 150г - 1,5 кг. Имеют квадратную, круглую, прямоугольную, овальную форму
Массового производства	Бисквитно-кремовые торты, массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой
Фирменные	Готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов, или целых фигур

**7. В задании выберите один правильный ответ**

Сроки хранения тортов со сливочным кремом?

- 36 часов
- 6 часов
- 72 часа
- 7 часов

**Тест №1. Вставьте пропущенные слова**

1. Торты от пирожных отличаются .....и более сложной ..... поверхности.

2. Высота тортов колеблется от.....до.....мм.
3. По сложности изготовления торты делятся на ....., ....., ....., .....
4. Литерные торты – это бисквитно - кремовые торты массой от .....до.....кг
5. Торты массового производства выпускаются массой от.....до.....кг

**Тест № 2. Ответьте «Да» или «Нет»**

**1. Используют ли для приготовления торта бисквитно-кремового крема сливочный, крем Шарлотт, крем Гляссе?**

Да/нет

**2. Разрезают ли торт бисквитно-кремовый на 3 пласта?**

Да/нет

**3. Пропитывают ли нижний пласт торта на 40 % сиропом?**

Да/нет

**4. Правильно ли поступают, распределив всю массу крема на 25 % на обмазку, прослойку, грунтовку, отделку?**

Да/нет

**5. Кладут ли второй пласт корочкой вверх?**

Да/нет

**6. Пропитывают ли верхний корж на 60% сиропом?**

Да /нет

**7. Правда ли что боковые стороны торта бисквитно-кремового не обсыпают крошкой?**

Да/нет

**Тест № 3. Выберите правильный ответ**

**1. Сколько способов приготовления торта Сказка вы знаете?**

- a) 1 способ.
- b) 2 способа.
- c) 3 способа.

**2. Форма выпечки торта Сказка?**

- a) Квадрат.
- b) Полуцилиндрическая.
- c) В виде рулета.

**3. Что используют для прослаивания, смазывания и обмазывания торта Сказка?**

- a) Фруктовая начинка.
- b) Шоколадная глазурь.

- с) Шоколадный крем.

**4. В чем отличие полуфабриката торта Прага от обычного бисквитного полуфабриката?**

- а) Добавляется цельное молоко в тесто.  
б) Добавляется сливочное масло.  
с) Добавляется растопленный шоколад.

**5. Чем отделяют подготовленную поверхность торта Прага?**

- а) Шоколадной помадой.  
б) Белой глазурью.  
с) Обсыпают бисквитной крошкой

**6. На сколько слоев разрезается торт Подарочный?**

- а) На два.  
б) На три.  
с) На один.

**7. Чем прослаивается, обмазывается торт Подарочный?**

- а) Фруктовой начинкой.  
б) Масляным кремом.  
с) Растопленным шоколадом.

**8. Чем обсыпается торт Подарочный?**

- а) Бисквитной крошкой.  
б) Жареными орешками.  
с) Шоколадной крошкой.

**9. Допишите массу тортов в зависимости от размера.**

Квадратные торты. Размеры торта:

массой ..... кг – 120x120 или 130x130;

массой ..... кг – 200x200;

Допишите размеры тортов

Диаметр круглых тортов:

массой 0.5 кг – .....мм;

массой 1.0 кг – ..... мм.

Высота тортов колеблется:

от ..... до ..... мм.

**10. Укажите сроки хранения различных тортов.**

Хранят торты при t от 2 до 6°C:

- С заварным кремом и кремом из взбитых сливок – .... часов,

- С творожным кремом – .... часа,
- С масляным кремом – .... часов,
- С белково-взбивным – ... часа,
- С фруктами и желе – не более.

### **ТЕМА 3.3 Технология приготовления и оформления фруктовых и легко обезжиренных тортов и пирожных.**

**1. Дайте ответ:**

Дайте характеристику изделиям пониженной калорийности.

---

Изделия пониженной калорийности можно использовать в детском и диетическом питании?

---

Чем можно заменить высококалорийное сырье в изделиях пониженной калорийности?

**2. Вставьте пропущенные слова.**

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для ..... и .....питания (диеты № S, 7, 10, 11, 15).

В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее ....., но биологически полноценными продуктами - нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно- белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.

Овощные ..... представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на ..... или ..... способом. При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют 1%.

**3. Заполните таблицу, изучив тему «Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности».**

Вид полуфабриката основного	Производные полуфабриката
Помада	
Сливочный крем	
Белковый	

4. Зарисуйте форму и отличительные особенности булочек из дрожжевого теста пониженной калорийности.

Булочка	Форма	Особенности приготовления
Розовая»		
«Алтайская		
«Осенняя»		
Молочная		
«К Завтраку»		
«Закусочная»		
«Янтарная»		
«Новинка»		

5. Заполните отличия бисквитного теста.

Вид бисквита	Отличительные особенности
«Свежесть»	
«Солнечный»	
«Ночка»	

6. Заполните технологическую схему приготовления бисквита «Свежесть».

Мука

Сахар-песок

Меланж

Капустное пюре

Эссенция

7. Заполните таблицу, указав отличия в технологии приготовления бисквитных пирогов.

Вид пирога	Отличия

8. Укажите состав тестового и отделочных полуфабрикатов при приготовлении пирожных.

Пирожное	Тестовой полуфабрикат	Отделочный полуфабрикат
«Яблочко»		
«Фантазия»		
«Треугольнички»		

9. Дополните предложения, вставив пропущенное слово при приготовлении

Песочно-айвовый полуфабрикат раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и формируют .....металлической выемкой диаметром 60 мм или выемкой в форме .....



соответствующего размера и выпекают. Два штучных полуфабриката соединяют .....начинкой. Полумесяц глазируют ....., наносят рисунок шоколадной помадой. Оставшуюся часть круглого полуфабриката, покрытую начинкой, отделяют ..... кремом.

**10. Перечислите ассортимент приготовления коврижек:**

---



---



---

**11. Заполните таблицу по приготовлению тортов.**

Торт	Форма, количество пластов	Тестовой полуфабрикат	Склеивание пластов	Оформление поверхности	Оформление боковых сторон

**Тест №1. Вставьте пропущенные слова**

1. Изделия пониженной калорийности рекомендованы для.....и ..... питания.
2. Для изделий пониженной калорийности, часть высококалорийного сырья заменена менее .....сырьем..
3. Для приготовления булочки «Алтайская» в тесто добавляют отварную протертую .....
4. Для приготовления булочки «Розовая» тесто готовят с добавлением отварной протертой .....
5. Булочка «Янтарная» имеет в тесте добавку из.....и .....
6. При приготовлении бисквита «Ночка», в тесто добавляется протертая .....
7. Для приготовления бисквита «Свежесть», в тесто добавляется протертая .....
8. Перечислите кремы, используемые при изготовлении низкокалорийных пирожных и – тортов:

**Проверяемые результаты самообучения Соотношение % выполнения задания и оценки.**

% выполнения	Менее 60	61-70	71-90	91-100
Кол-во заданий Раздел № 1.	54	55-63	64-81	82-90
Кол-во заданий	60	61-70	71-90	91-100

Раздел № 2				
Кол-во заданий	72	73-84	85----108	109-120
Раздел № 3.				
ОЦЕНКА	2	3	4	5

### **2.3 Анализ результатов опытно-практической работы по выявлению уровня сформированности профессиональных компетенций у студентов-технологов в ходе изучения специальных дисциплин**

Формирующий этап включает в себя разработку и внедрение разработанных методических рекомендаций для организации самостоятельной работы студентов с последующим исследованием использования с точки зрения способностей обеспечивать высокое и эффективное формирование знаний студентов в процессе усвоения материала. На этом этапе группа осваивала, изучала внедренную опытно-экспериментальную работу.

Последний этап работы, итоговый, проходил в виде итоговой контрольной работы (Приложение), которая, как и проверочная работа на констатирующем этапе включает 10 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос, студент получает по 1 баллу. Соответствие уровня знаний количеству набранных баллов, представлены в таблице 4.

«Уровни усвоения знаний обучающихся»

Таблица 3

Уровни усвоения знаний	Количество баллов
I	0-3
II	5-7
III	7-10

«Уровни знаний на итоговом этапе эксперимента»

Таблица 4

№	Экспериментальная группа № 1	Уровень усвоения знаний	Контрольная группа № 2	Уровень усвоения знаний
1	Владимир	III	Дмитрий	II
2	Катерина	II	Александра	III
3	Илья	I	Валентина	I
4	Мария	III	Катерина	II
5	Денис	II	Жанна	III
6	Артем	II	Ирина	II
7	Григорий	III	Арина	III
8	Дмитрий	I	Ринат	III
9	Анна	III	Марина	I
10	Алина	III	Мария	II
11	Диана	III	Анна	II
12	Валентина	III	Лия	I

По результатам контрольной работы были подсчитаны показатели уровня усвоения знаний студентов. Результаты показаны на рисунке 3.

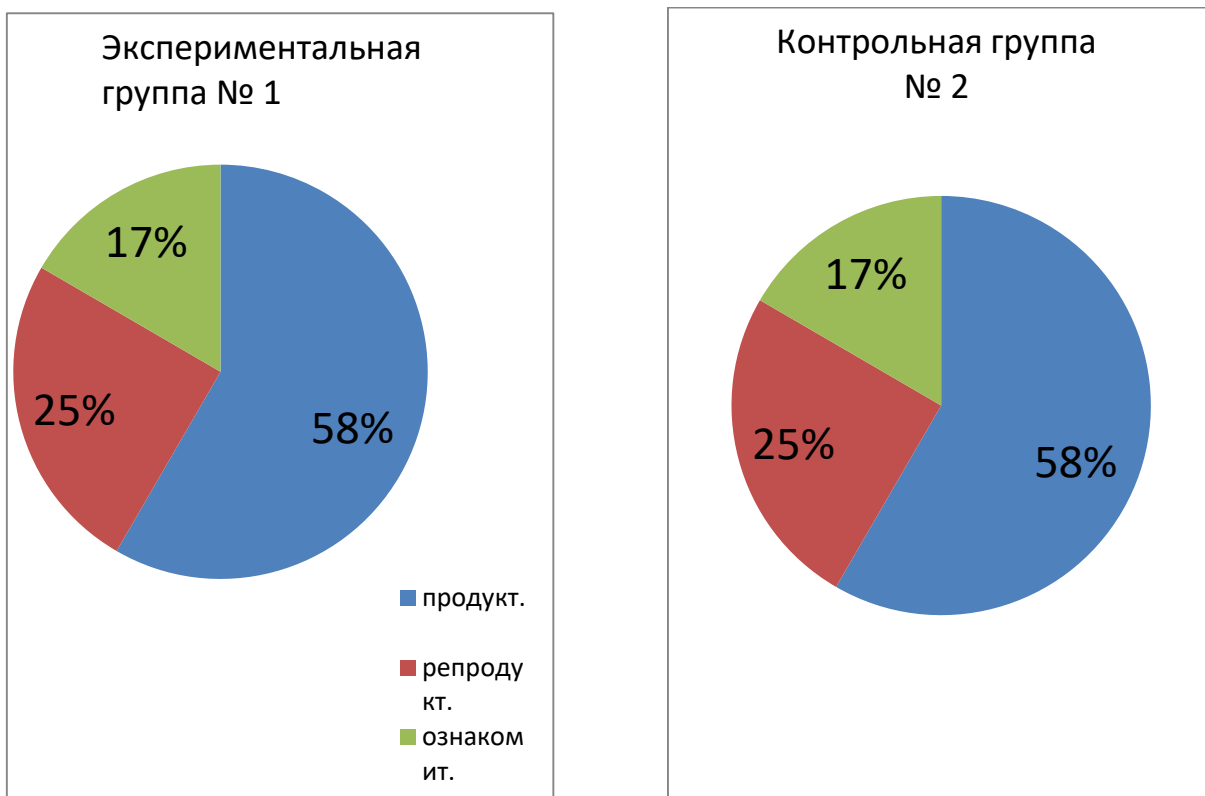


Рис. 3 Характеристика уровня усвоения **знаний** (компетенций???) испытуемых на итоговом этапе эксперимента

Из результатов эксперимента видно, что при внедрении методических рекомендаций для организации самостоятельной работы студентов, уровень усвоения знаний стал выше. Следовательно, мы можем констатировать, что разработанные нами методические рекомендации для самостоятельной работы помогают более эффективно формировать профессиональные компетенции студентов-технологов. Результат представлены в таблице 5.

«Уровни усвоения знаний будущих студентов-технологов»

Таблица 5

Уровень усвоения знаний	Количество студентов на констатирующем этапе эксперимента		Количество студентов на контрольном этапе эксперимента	
	экспериментальная группа	контрольная группа	экспериментальная группа	контрольная группа

I	1	2	3	3
II	9	3	6	5
III	2	7	3	4

Мы видим, что в экспериментальной группе уменьшилось количество студентов с низким и средним уровнями усвоения знаний и увеличилось число студентов с более высоким уровнем усвоения знаний. В тоже время в контрольной группе уровень усвоения знаний практический не изменился. Преподавателю в своей работе необходимо особое внимание обратить на студентов, у которых динамика результата не значительная.

Необходимо применять личностно-ориентированный подход к таким обучающимся. В силу своих интеллектуальных способностей, такие обучающиеся имеют право на дополнительные занятия преподавателя с ними. Необходимо, так же, обратить внимание на студентов с очень высокими показателями. Таким студентам можно давать дополнительные задания, возможно нетиповые и выходящие за рамки изучаемого материала. Знания мы оценивали, таким образом, а для оценивания практических знаний, умений мы разработали контрольно-оценочные средства, которые прилагаются к работе в виде методического продукта.

Подводя итоги проведенной опытно-практической работы, можно сделать вывод, что применение методических рекомендаций для организации самостоятельной работы студентов при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» повысило уровень профессиональных компетенций обучающихся. Это говорит об успешности проведенной работы.

Таблица 6.

Компетенции, формируемые при изучении профессионального модуля

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
--	--	---

<p><b>ПК 4.1 Организовывать и производить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-приготовление сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- контролирование качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<p>Экзамен квалификационный</p> <p>Отчет по учебной практике</p> <p>Отчет по производственной практике</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-определение режима выпечки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определение режима реализации и хранения сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>-применение коммуникативных умений при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивание выполнения практической работы</li> <li>-оценивание выполнения лабораторной работы</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- знание характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)</li> <li>-Взаимопроверка</li> <li>-Оценивание письменной аудиторной контрольной работы</li> </ul>

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- знание основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- знание методов приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления различных типов сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбор вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- знание вида технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- знание технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- определение органолептическим способом степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- знание техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- знание актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных изделий</li> </ul>	<p>-Оценивание письменной домашней контрольной работы</p> <p>-Самостоятельная внеаудиторная работа</p>
<p><b>ПК 4.2 Организовывать и производить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка ассортимента сложных кондитерских мучных изделий и праздничных тортов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских мучных изделий и праздничных тортов;</li> <li>-приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование</li> </ul>	<p>Экзамен квалификационный</p> <p>Отчет по учебной практике</p>

	<p>различных технологий, оборудования и инвентаря;  - оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - контролирование качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Отчет по производственной практике</p>
	<p>- органолептическое оценивание качества продуктов для сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - определение режима выпечки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - определение режима реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами;  - применение коммуникативных умений при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>-Оценивание выполнения практической работы  -оценивание выполнения лабораторной работы</p>
	<p>- знание ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - знание характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - соблюдение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - знание основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и</p>	<p>-Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)  -Взаимопроверка  -Оценивание письменной аудиторной контрольной работы  -Оценивание письменной домашней контрольной работы  -Самостоятельная внеаудиторная работа</p>



	<p>готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления различных типов сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выбор вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- знание вида технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- знание технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- определение органолептическим способом степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- знание техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- соблюдение требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- знание актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.3 Организовывать и производить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформление и отделка мелкоштучных изделий;</li> <li>- контролирование качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<p>Экзамен квалификационный</p> <p>Отчет по учебной практике</p> <p>Отчет по производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов для сдобных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-определение режима выпечки сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- определение режима реализации и хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>-применение коммуникативных умений при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивание выполнения практической работы</li> <li>-оценивание выполнения лабораторной работы</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- знание характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- знание основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- знание методов приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления различных типов сложных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)</li> <li>-Взаимопроверка</li> <li>-Оценивание письменной аудиторной контрольной работы</li> <li>-Оценивание письменной домашней контрольной работы</li> <li>-Самостоятельная внеаудиторная работа</li> </ul>

	<p>мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбор вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- знание вида технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- знание технологии приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- определение органолептическим способом степени готовности и качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- знание техники и вариантов оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- соблюдение требований к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий ;</p> <p>- знание актуальных направлений в приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	
<p><b>ПК 4.4. Организовывать и производить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты</b></p>	<p>- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p>	<p>Экзамен квалификационный</p> <p>Отчет по учебной практике</p> <p>Отчет по производственной практике</p>
	<p>- органолептическое оценивание качества продуктов для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- принятие организационных решений по процессам приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>-Оценивание выполнения практической работы</p> <p>-оценивание выполнения лабораторной работы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение режима реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>- применение коммуникативных умений при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбор режима хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- знание характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- знание методов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления различных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбор вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- знание вида технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- знание технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определение органолептическим способом степени готовности и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)</li> <li>- Взаимопроверка</li> <li>- Оценивание письменной аудиторной контрольной работы</li> <li>- Оценивание письменной домашней контрольной работы</li> <li>- Самостоятельная внеаудиторная работа</li> </ul>

	<p>качества сложных отделочных полуфабрикатов;  - знание техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  - соблюдение требований к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов;  - знание актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>	
--	---	--

В таблице 6 представлены компетенции, которые формируются у студентов-технологов в ходе изучения модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по специальности»

## **Выводы по главе 2**

Во второй главе выпускной квалификационной работы решалась задача по разработке методических рекомендаций для организации самостоятельной работы студентов для развития практических навыков студентов при изучении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», а также проверялась эффективность применения разработанной системы для формирования профессиональных компетенций студентов-технологов.

Сущность внедрения методических рекомендаций заключается в предоставлении студентам возможность самостоятельно изучить профессиональный модуль. Где после изучения темы, есть ряд вопросов для проверки самостоятельности. В этом случае функции педагога сводятся к контролю, консультированию, координации действий по овладению информацией.

С целью достижения непрерывного контроля над усвоением каждого раздела, в начале изучения учебного элемента организуется вводный срез по теме для того, чтобы преподаватель имел представление об уровне владения слушателями системой знаний, умения и навыков.

В параграфе 2.1 нами представлены цели и задачи опытно-экспериментальной работы по развитию профессиональных компетенций студентов-технологов ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего». В ходе констатирующего этапа опытно-экспериментальной работы нами был выявлен уровень сформированности знаний студентов-технологов. Мы выяснили, что преобладает низкий и средний уровень сформированности.

В пункте 2.2 рассмотрена разработка структуры содержания методических рекомендаций для организации самостоятельной работы студентов. Пункт полностью отображает содержание и направление внедряемых методических рекомендаций.

В пункте 2.3 нами была проведена экспериментальная проверка результативности использования методических рекомендаций, как средства формирования знаний студентов при изучении учебного модуля. И разработаны контрольно-оценочные средства.

Данная работа проводилась в форме констатирующего и формирующего этапов. Исследование показало, что уровень усвоения знаний стал выше именно в экспериментальной группе, где были применены разработанные нами методические рекомендации для организации самостоятельной работы студентов-технологов.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Анализ психолого-педагогической и методической литературы позволил нам сформулировать основные понятия:

Компетентность определяется, как овладение человеком соответствующих компетентностей, включающей его личностное отношение к ней и предмету деятельности; как качество личности, проявляющееся в способности и готовности её к деятельности, основанной на знаниях и опыте.

Развитие практических навыков будущих специалистов в области общественного питания по сути своей предполагает весьма комплексное, разностороннее и продуманное обучение. Овладеть необходимыми навыками - значит, стать способным выполнять свою работу на высоком уровне эффективности и в соответствии с установленными стандартами.

Мы разработали методические рекомендации для организации самостоятельной работы по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Для проведения экспериментальной работы нами была выбрана группа будущих технологов ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

Результат показал, что при внедрении методических рекомендаций для организации самостоятельной работы студентов, уровень усвоения знаний стал выше именно в экспериментальной группе.



## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Алексеева Л. П., Шаблыгина Н.С. Преподавательские кадры: состояние и проблемы профессиональной компетентности. М.: НИИВО, 2009.
2. Антипова В.М. Компетентностный подход к организации дополнительного педагогического образования в университете / В.М. Антипова, К.Ю. Колесина, Г.А. Пахомова //Педагогика.-2008.-№8.-С.57-62.
3. Баскаев Р.М. О тенденциях изменений в образовании и переходе к компетентностному подходу/ Р.М. Баскаев//Инновации в образовании.-2008.-№1.-С.10-15.
4. Белицкая Г.Э. Социальная компетенция личности // Сознание личности в кризисном обществе. М., 1995. 14.Берестова Л.И. Социально-психологическая компетентность как профессиональная характеристика руководителя: Автореф. дис. на соиск. уч. степени канд. психол. наук. М., 2010.
5. Беспалова В.Г., «Педагогический звездопад». Программа повышения психологической компетентности педагогов/ В.Г. Беспалова, И.В. Мотина, Е.В. Овчинникова // Вестник практической психологии образования.-2008.-№4.-С.110-117.
6. Блинов Л.В. Социально-профессиональная компетентность личности - продукт межкультурного взаимодействия/ Л.В. Блинов, В.Л. Недорезова // Педагогическое образование и наука.-2008.-№1.-С.52-56.
7. Васильева Е. Активность студентов как показатель их социализации и социальной компетенции/ Е. Васильева, А. Малыгина //Alma mater.-2007.- №7.- С.18-22.
8. Верещагина Н.О. Формирование профессиональной компетентности специалистов в области естественнонаучного образования в Герценовском университете/ Н.О. Верещагина, Т.В. Вилейто //География и экология в школе XXI века.-2007.-№4.-С.73-78.
9. Вертохвостова Г. Мониторинг как средство повышения профессиональной компетентности педагогов/ Г. Вертохвостова //Народное образование.-2009.-С.121-126.

10. Володина Ю.А. Компетентностный подход в подготовке школьников к профессиональному самоопределению / Ю.А. Володина // Психологическая наука и образование.-2008.-№2.-С.80-86.
11. Гайнутдинов Х.Ш. Профессиональная компетентность организации / Х.Ш. Гайнутдинов //Педагогическое образование и наука.-2008.-№6.-С.26-29.
12. Гейхман Л.К. Интерактивное обучение общению: Автореф. дис. на соиск. уч. степени д-ра пед. наук. Екатеринбург, 2009.
13. Генике Е.А. Профессиональная компетентность педагога/ Е.А. Генике. - М.:Сентябрь,2008.-176с. – (Биб-каж. «Директор школы».-2008.-№5).
14. Гериш Т.В. Компетентностный подход как основа модернизации профессионального образования/ Т.В. Гериш, П.И. Самойленко // Стандарты мониторинг в образовании.-2010.-№2.-С.11-15.
15. Глоссарий терминов рынка труда, разработки стандартов образовательных программ и учебных планов. Европейский фонд образования. ЕФО, 2009.
16. Голуб Г.Б. Оценка уровня сформированности ключевых профессиональных компетентностей выпускников УНПО: подходы и процедуры / Г.Б Голуб, Е.Я. Коган, И.С. Фишман //Вопросы образования.-2008.-№2.-С.161-185.
17. Грачев А.А. Профессиональная компетентность практического психолога в сфере образования: организационный подход/ А.А. Грачев //Вестник практической психологии образования.-2008.-№2.-С.42-50.
18. Гришанова Н.А. Развитие компетентности специальностей как важнейшее направление реформирования профессионального образования. Десятый симпозиум. Квалиметрия в образовании: методология и практика / Под науч. ред.Н.А. Селезневаой и А.И. Субетто. Кн. б. М., 2009.
19. Дахин, А.Н. Моделирование образовательной компетентности/ А.Н. Дахин //Вестник педагогических инноваций.-2009.-№1.-С.84-100.
20. Делор Ж. Образование: сокровище сокрытое. UNESCO,2010.

26. Дьячкова Л.Г. Вуз и работодатель: практика компетентностного подхода становлению молодого специалиста/ Л.Г. Дьячкова //Стандарты и мониторинг в образовании.-2006.-№5.-С.46-50.

21. Есауленко, Г.В. Профессиональная компетентность руководителя в обеспечении правового и документационного управления персоналом / Г.В. Есауленко //УправлениеДОУ.-2008.-№3.-С.50-69.

22. Захлебный А.Н. Экологическая компетенция как новый планируемый результат экологического образования / А.Н. Захлебный, Е.Н. Дзятковская //Стандарты и мониторинг в образовании.-2008.-№7.-С.11-15.

23. Зеер Э.Ф. Психолого-дидактические конструкты качества профессионального образования //Образование и наука. 2008. №2(14).

24. Зимняя И.А. Иерархическо-компонентная структура воспитательной деятельности // Воспитательная деятельность как объект анализа и оценивания / Под общ. ред.И.А. Зимней. М., 2010.

25. Зимняя И.А. Социальная работа как профессиональная деятельность //Социальная работа / Отв. ред. И.А.Зимняя. Вып. 2. М., 1992.

26. Иванов Д.И. Профессиональная компетентность учителя/ Д.И. Иванов //Биб-каж. «Директор школы».-2007.-№6.-С.54-57.

27. Иванов Д.И. Способы и процедуры оценки уровня достижений ключевых компетенций в учебном процессе/ Д.И. Иванов //Школьные технологии.- 2008.-№1.-С.149-158.

28. Киреева М.В. Система повышения профессионально-педагогической компетентности педагогических работников/ М.В. Киреева, Е.В. Ладинская // Методист.-2009.-№6.-С.54-58.

29. Климентьева М.Ф. Реализация методологической компетентности при работе с одаренными детьми в Томском гуманитарном лицее/ М.Ф. Климентьева //Одаренный ребенок.-2008.-№1.-С.47-57.

30. Коджаспирова, Г.М. Педагогический словарь: Для студентов высш. исред. пед. учеб. заведений/ Г.М. Коджаспирова, А.Ю. Коджаспиров. - М.: Изд. центр «Академия»,2009.-176с.

31. Концепция модернизации российского образования на период до 2010 года.
32. Краевский В. Методологическая компетентность педагогов-исследователей как условие научного обеспечения модернизации образования/ В. Краевский //Соискатель-педагог.-2008.-№1.-С.31-35. 6.
33. Кузьмина Н.В. Профессионализм личности преподавателя и мастера производственного обучения. М., 2010.
34. Кун Т. Структура научных революций. М., 2011.
35. Лаптева, И.Д. К вопросу о педагогической компетентности / И.Д. Лаптева //Педагогическое образование и наука. - 2007. - №4.-С.35-38.
36. Лаудан Л. Наука и ценности//Современная философия науки. Хрестоматия. М., 2009.
37. Лебедев В.В. Структурирование компетенций — перспективное направление в решении проблем образования/ В.В. Лебедев //Школьные технологии.-2008.-№2.-С.97-103.
38. Лившиц В.Б. Повышение профессиональной компетентности педагогических работников/ В.Б. Лившиц //Справочник руководителя образовательного учреждения.-2008.-№12.-С.16-23.
39. Литвиненко М.В. Подходы диагностирования сформированности профессиональной компетентности будущего специалиста/ М.В.Литвиненко //Стандарты мониторинг в образовании.-2008.-№2.-С.38-40.
40. Любимов Л.Л. Компетентностный подход и качество общего образования/ Л.Л. Любимов //Экономика в школе.-2008.-№1/2.-С.4-11.
41. Маркова А.К. Психологический анализ профессиональной компетентности учителя / //Советская педагогика. 2010.№8.
42. Маркова А.К. Психология профессионализма. М., 2009.
43. Матушкин Н. НИРС как составляющая системы формирования компетенций специалиста/ Н. Матушкин, И. Столбова, Т. Ульрих //Alma mater.- 2008.-№5.-С.3-7.

44. Мачехина О.Н. Ролево-игровое проектирование в свете компетентностного подхода в образовании / О.Н. Мачехина //Преподавание истории в школе.-2007.-№5.-С.13-16.
45. Метаева В.А. Рефлексия как метакомпетентность/ В.А. Метаева //Педагогика.-2009.-№3.-С.57-61.
46. МитинаЛ.М. Психология профессионального развития. М., 2009.
47. Мясников В.А. Компетенции и педагогические измерения/ В.А. Мясников, Н.Н. Найденова //Педдиагностика.-2008.-№2.-С.42-49.
48. Нефедова Л.А., Развитие ключевых компетенций в проектном обучении/ Л.А. Нефедова, Н.М. Ухова // Школьные технологии.-2009.-№4.-С.61-68.
49. Новиков А.М. Российское образование в новой эпохе. Парадоксы наследия. Векторыразвития. М., 2010.
50. Нугуманова Л.Н. Компетентностный подход в профильном обучении/ Л.Н. Нугуманова // Педагогическое образование и наука.-2008.-№6.-С.9-15.
51. Ожегов С. И., Шведова Н. Ю. Толковый словарь русского языка: 80000 слов и словосочетаний. 2008 // Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия 2000: Мультимедиа-энциклопедия. М., 2000.
52. Пеняева С.А. Рефлексивные составляющие компетентности и особенности их формирования у студентов в процессе обучения/ С.А. Пеняева //Стандартыи мониторинг в образовании.-2008.-№1.-С.11-14.
53. ПетровскаяЛ.А. Компетентность в общении. М., 2008.
54. Равен Дж. Компетентность в современном обществе. Выявление, развитие и реализация. М., 2009. (англ. 1984).
55. Редихин В.И. Компетенции в коммуникации/ В.И. Редихин //Школьные технологии.-2008.-№5.-С.11-20.
56. Семушина Л.Г., Кагерманьян В.С., Жукова Е С, Иванова, Л.Н., Карпнюк Г.А., Леонтьева М.Ф. и др. Разработкаметодики контроля готовности к профессиональной деятельности студентов средних специальных учебных заведений. М., 2009.

67. Скала К. Социальная компетенция. Ключевые квалификации// [WWW.uni-protokolle.de/Forum/25](http://WWW.uni-protokolle.de/Forum/25), 2008 (на нем.яз.)
68. Стратегия модернизации содержания общего образования. Материалы для разработки документов по обновлению общего образования, М., 2010.
69. Татур Ю.Г. Образовательная система России. М.: Высшая школа, 2009.
60. Фишман, И.С. Подходы к оценке уровня сформированности ключевых компетентностей учащихся/ И.С. Фишман //Методист.-2008.-№3.- С.2-5; №4.-С.11-16.
61. Ховов О.В. Компетентность профессиональная / О.В. Ховов //Энциклопедия профессионального образования: В 3-х т./под ред. С.Я. Батышева.-М.:АПО,2008.-Т.1.-С.454-455.
62. Хуторской А. В. (редактор-составитель). Общепредметное содержание образовательных стандартов. Проект «Стандарт общего образования». М., 2008.
63. Хуторской А.В. Ключевые компетенции и образовательные стандарты: Доклад на отделении философии образования и теории педагогики РАО 23 апреля 2009. Центр «Эйдос» [WWW/eidos.ru/news/compet/htm](http://WWW/eidos.ru/news/compet/htm),
64. Чуб, Е.В. Интенсификация обучения как фактор подготовки компетентного специалиста/ Е.В. Чуб //Инновации в образовании.-2008.-№7.- С.96-103.

**Задания для констатирующего этапа опытно-экспериментальной работы.**

**Тест №1. Выберите правильный ответ**

*1. Одно яйцо можно заменить:*

- А) 10 г воды + 30 г яичного порошка
- Б) 20 г воды + 20 г яичного порошка
- В) 30 г воды + 10 г яичного порошка

*2. Цукаты вырабатывают из:*

- А) целых и порезанных фруктов
- Б) корок citrusовых плодов, арбузов, дынь
- В) земляники, изюма, крыжовника

*3. Если фруктовая начинка жидкая, то необходимо:*

- А) добавить муку и перемешать
- Б) добавить сахар и прогреть до закипания
- В) уварить

*4. Муку, имеющую незначительный посторонний запах можно использовать:*

- А) для изделий из песочного теста
- Б) для изделий из пряничного теста
- В) нельзя использовать

*5. Перед использованием муку необходимо просеять для:*

- А) увеличения её в объёме
- Б) обогащения её кислородом
- В) удаления посторонних примесей

**6. Свежесть и доброкачественность яиц проверяют:**

- А) 8% раствором соли
- Б) 10% раствором соли
- В) 2% раствором соли

*7. Средний вес одного яйца равен:*

- А) 30 г
- Б) 40 г

B)60 г



**Задания для итогового этапа опытно-экспериментальной работы**

**Тест № 1. Выберите правильный вариант ответа.**

*1. Что происходит с белками муки при добавлении жидкости?*

- а) набухают, образуя эластичную клейковину;
- б) впитывают воду;
- в) образуют мелкую пористость.

*2. Что происходит с крахмалом при замесе теста?*

- а) крахмальные зерна частично набухают;
- б) крахмальные зерна приобретают упругость;
- в) образуют новый вкус.

*3. Как определить окончание замеса теста?*

- а) тесто мягкое и влажное;
- б) тесто перестает быть липким и легко отстает от посуды и рук;
- в) тесто приобретает новый запах.

*4. За счет чего тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме?*

- а) за счет спиртового брожения с выделением углекислого газа (диоксида углерода);
- б) за счет сахара и соли;
- в) за счет набухания крахмала.

*5. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?*

- а) за счет сахара и дрожжей;
- б) за счет молочнокислого брожения и образования молочной кислоты и углекислого газа;
- в) за счет поглощения дрожжевыми грибками кислорода.

*6. Как восстановить процесс брожения в тесте?*

- а) произвести обминку теста 1...3 раза;
- б) добавить дрожжи;
- в) повысить температуру брожения.

*7. Когда тесто считается выбродившим?*

- а) когда увеличивается в объеме в 2,5 раза и оседает;
- б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая;
- в) когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ 04.ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
наименование специальности

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

#### 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

код	название
-----	----------

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

### *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

#### **и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по специальности технолог в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

## 1.2. Цель и задачи профессионального модуля

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

**знать:**

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

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных 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.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов

**Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля всего – 585 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 549 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 353 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 196 часов;

учебной и производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, 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 и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты
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 использовать информации, необходимые 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1	Раздел 1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	185	105	60	-	72	-	-	8
ПК 2	Раздел 2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	154	100	60	-	44	-	-	10
ПК 3	Раздел 3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	79	48	24	-	25	-	-	6
ПК 4	Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	87	50	30	-	30	-	-	7

ПК 1 – ПК 4	Раздел 5. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	20	12		10		-	2
ПК 1 - ПК4	Раздел 6. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	30	18		15		-	3
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>585</b>	<b>353</b>	<b>204</b>	<b>-</b>	<b>196</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>36</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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		185	
МДК 01.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий		105	
Тема 1 Характеристика сырья	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		
	1.	Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2
	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)		
1.	Замешивание сдобного теста на опаре с наполнителями и без	30	1

<b>Тема 2 Методы приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>	<b>2</b>	Замешивание теста из разных видов муки на дрожжах и закваске			
	<b>3</b>	Прослаивание дрожжевого теста сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла	2		
	<b>4</b>	Сдобное тесто для куличей	2		
	<b>5</b>	Специальное пресное тесто для украшений	2		
	<b>6</b>	Разделка, формование сдобных изделий различных форм	2		
	<b>7</b>	Формование хлебного теста для приготовления праздничного хлеба и кренделей	2		
	<b>8</b>	Техника и варианты оформления изделий дрожжевым и специальным пресным тестом	2		
	<b>9</b>	Расстойка, отделка и температурный режим выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2		
	<b>10</b>	Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.	2		
	<b>11</b>	Процессы, происходящие при выпечке	2		
	<b>12</b>	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4		
	<b>13</b>	Органолептические способы определения степени готовности и качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2		
	<b>14</b>	Дефекты теста, сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.	2		
	<b>Лабораторные работы</b>				<b>30</b>
	Лабораторная работа № 1			<b>6</b>	
	<b>1.</b>	Приготовление сдобного теста на опаре			
	<b>2</b>	Приготовление сдобы обыкновенной. Разделка, формование, оформление, выпечка.			
	<b>3</b>	Дополнительная отделка, определение качества готовых изделий			
	Лабораторная работа № 2			<b>6</b>	
	<b>1</b>	Приготовление сдобного теста		2	
	<b>2</b>	Приготовление каравайчиков, кренделя сдобного.		2	
	<b>3</b>	Определение качества готовых изделий, дефекты изделий.		2	
	Лабораторная работа № 3			<b>6</b>	
	<b>1</b>	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Замешивание теста, расстойка.		2	
	<b>2</b>	Процесс прослаивания теста маслом.		2	
<b>3</b>	Приготовление слоеных плетенок, ватрушек венгерских. Формование выпечка, отделка.		2		
Лабораторная работа № 4			<b>6</b>		
<b>1</b>	Приготовление сдобного теста из различных видов муки.		2		

	2	Приготовление сдобы выборгской, венских булочек. Разделка, формование, оформление, выпечка.	2		
	3	Дополнительная отделка, определение качества готовых изделий	2		
	Лабораторная работа № 5		6		
	1	Замешивание теста для праздничного теста. Определение качества готового теста, расстойка.	2		
	2	Приготовление куличей, каравайчиков. Разделка, формование, расстойка.	2		
	3	Оформление, отделка изделий, выпечка. Определение качества готовых изделий.	2		
	<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>		<b>2</b>
	1	Расчет рецептур и составление технологических карт на сложные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб	2		
	2	Решение задач на расчет количества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	4		
	3	Решение задач на расчет количества порций сложных хлебобулочных изделий из имеющихся продуктов.	4		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. (при наличии, указываются задания)</b> - работа с учебной литературой; - работа с конспектом; - составление технологических карт на мучные кондитерские изделия; - решение ситуационных задач			<b>72</b>	<b>2</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> – работа со Сборником рецептур мучных кондитерских изделий; – составление технико-технологических карт на новые мучные кондитерские изделия; – составление сообщения на темы: «Дефекты изделий из теста»; «Процессы, происходящие при замесе и выпекании изделий из теста»; – разработка инструкционных карт для лабораторных работ				<b>2</b>	
<b>Учебная практика</b> Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба <b>Виды работ</b> – оценка качества сырья, подготовка сырья для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			-	<b>3</b>	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b> Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			<b>8</b>	<b>3</b>	

Раздел 2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		154	
МДК 02.01 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий		100	
Тема 1 Характеристика сырья	<b>Содержание (указывается перечень дидактических единиц)</b>	<b>16</b>	
	1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	2	1
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	2	
Тема 2. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Замес теста. Способы разрыхления теста. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий, основные понятия.	2	1
Тема 3. Приготовление вафельного и заварного теста	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	2. Замешивание вафельного теста. Формование, выпечка, сворачивание теста в горячем виде, охлаждение.	2	1
	3. Замешивание заварного теста. Отсаживание из кондитерского мешка, выпечка, охлаждение. Ассортимент изделий из заварного теста.	2	
	<b>Лабораторная работа № 1</b>	<b>6</b>	
	1. Приготовление заварного теста. Заваривание теста, замешивание, определение качества готового теста.	2	2
	2. Формование изделий, отсаживание из кондитерского мешка, выпечка, оценка качества готовых выпеченных изделий.	2	
	3. Заполнение полостей выпеченных изделий отделочными полуфабрикатами.	2	
	Тема 4. Приготовление песочного теста	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
1. Замешивание песочного теста.		2	1
2. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных видов печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных видов печенья.		2	
3. Ассортимент изделий из песочного теста.		2	
<b>Лабораторная работа № 2</b>		<b>6</b>	2
1. Приготовление жидкого теста для печенья. Замешивание, определение качества готового теста.		2	
2. Формование печенья, выпечка, охлаждение.		2	
3. Отделка печенья, оценка качества готовых изделий.		2	
	<b>Лабораторная работа № 3</b>	<b>6</b>	2

	1. Приготовление начинок для печенья: фруктово-ягодных, молочно-карамельных, шоколадных, ореховых.	2	
	2. Приготовление песочного теста для печенья с начинками.	2	
	3. Формование печенья различными способами с использованием начинок, выпечка, охлаждение. Оценка качества готовых изделий.	2	
<b>Тема 5. Приготовление медового и миндального полуфабриката</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1. Замешивание медового теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Замешивание, способы приготовления, определение качества готового теста, дефекты.	2	<b>1</b>
	2. Замешивание миндального теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Замешивание, способы приготовления, определение качества готового теста, дефекты	2	
	<b>Лабораторная работа № 4</b>	<b>6</b>	
	1. Приготовление медового теста. Замешивание, определение качества готового теста.	2	<b>2</b>
	2. Формование изделий, выпечка, охлаждение.	2	
	3. Отделка изделий, оценка качества готовых изделий.	2	
<b>Тема 6. Приготовление воздушного и воздушно-орехового полуфабриката</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Замешивание воздушного теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Замешивание, способы приготовления, определение качества готового теста, дефекты.	2	<b>1</b>
	2. Замешивание воздушно-орехового теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Замешивание, способы приготовления, определение качества готового теста, дефекты	2	
<b>Тема 7. Приготовление бисквитного полуфабриката.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	1. Приготовление бисквитного теста. Замешивание, определение качества готового теста.	2	<b>1</b>
	2. Ассортимент и разновидности бисквита. Ассортимент изделий из бисквитного полуфабриката.	2	
	<b>Лабораторная работа № 5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1. Приготовление бисквита орехового и шоколадного. Замешивание, определение качества готового теста.	2	
	2. Формование изделий, выпечка, охлаждение.	2	
	3. Отделка изделий, оценка качества готовых изделий.	2	
	<b>Лабораторная работа № 6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	1. Приготовление масляного бисквита. Замешивание, определение качества готового теста.	2	
	2. Формование изделий, выпечка, охлаждение.	2	
	3. Отделка изделий, оценка качества готовых изделий.	2	
	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	

<b>Тема 8. Приготовление пресного слоеного теста.</b>	1. Приготовление пресного слоеного теста. Замешивание, определение качества готового теста. Ассортимент изделий из пресного слоеного полуфабриката.	2	1
	<b>Лабораторная работа № 7</b>	6	
	1. Приготовление пресного слоеного теста. Замешивание, определение качества готового теста.		1
	2. Формование изделий, выпечка, охлаждение.		
	3. Отделка изделий, оценка качества готовых изделий.		
	<b>Практические занятия</b>	4	2
	1. Расчет рецептур и составление технологических карт на сложные мучные кондитерские изделия	2	
2. Решение задач на расчет количества продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	2		
<b>Тема 9. Приготовление и оформление праздничных тортов</b>	<b>Содержание</b>	22	
	1. Методы приготовления и оформления праздничных тортов. Классификация тортов. Варианты комбинирования различных способов приготовления праздничных тортов.	2	1
	2. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов праздничных тортов. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными п/ф для создания гармоничных праздничных тортов.	2	
	3. Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	2	
	4. Технология приготовления и оформления праздничных тортов: торта тематического, фигурного, литерного, многоярусного.	2	
	5. Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничных тортов. Требования к безопасности хранения тортов. Способы упаковки и транспортировки тортов.	2	
	<b>Лабораторная работа № 8</b>	6	2
	1. Приготовление торта тематического и фигурного. Приготовление отделочного и выпеченного полуфабриката.		
	2. Оформление торта с учетом его тематики и объема.		
	3. Определение качества готовых тортов.		
	<b>Лабораторная работа № 9</b>	6	2
	1. Приготовление торта многоярусного и торта необычной формы. Приготовление отделочного и выпеченного полуфабриката.		
	2. Оформление тортов с учетом его тематики и объема.		
	3. Определение качества готовых тортов.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
1. Расчет необходимого количества выпеченных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов.	2	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.</b>		44	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с учебной литературой;</li> <li>- работа с конспектом;</li> <li>- составление технологических карт на мучные кондитерские изделия и праздничные торты;</li> <li>- решение ситуационных задач</li> </ul>			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа со Сборником рецептов мучных кондитерских изделий;</li> <li>- составление технико-технологических карт на новые мучные кондитерские изделия;</li> <li>- составление сообщений на тему «Оформление праздничных тортов»</li> <li>- разработка инструкционных карт для лабораторных работ</li> </ul>			<b>2</b>
<b>Учебная практика</b> Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов <b>Виды работ</b> – оценка качества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий и праздничных тортов.		-	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов <b>Виды работ</b> Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		<b>10</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>		<b>79</b>	
<b>МДК 03.01 Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 1. Характеристика сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	1
	1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	2	
<b>Тема 2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	1
	1. Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий	2	
	2. Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, заливка форм шоколадом и т.д.	2	
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления, температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов изделий.	2	



	4. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: корзиночки ромовой, тарталеток, бинье, макарон апельсиновых, шоколадных и фисташковых.	2	
	5. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: суфле, мусса, крема.	2	
	6. Технология приготовления пирожных.	2	
	7. Технология приготовления начинок для конфет.	2	
	8. Техника и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	9. Технология приготовления шоколадных конфет в ассортименте.	2	
	10. Виды и возможные причины брака конфет.	2	
	<b>Лабораторная работа № 1</b>	<b>6</b>	2
	1. Приготовление теста для тарталеток. Замешивание, определение качества готового теста.		
	2. Формование тарталеток, выпечка, охлаждение.		
	3. Отделка изделий, оценка качества готовых изделий.		
	<b>Лабораторная работа № 2</b>	<b>6</b>	2
	1. Приготовление карамельно-орехового и песочно-миндального пирожного. Приготовление отделочного и выпеченного полуфабриката.		
	2. Оформление пирожных с учетом его тематики и объема.		
	3. Определение качества готовых пирожных.		
	<b>Лабораторная работа № 3</b>	<b>6</b>	2
	1. Приготовление макарон апельсиновых, шоколадных.		
	2. Приготовление конфет в ассортименте.		
	3. Отделка изделий. Определение качества готовых изделий.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	2
	1. Расчет рецептур и составление технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия		
	2. Решение задач на расчет количества продуктов для приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий		
	1. Расчет необходимого количества выпеченных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.</b> - работа с учебной литературой; - работа с конспектом; - составление технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия; - решение ситуационных задач	25	
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> - работа со Сборником рецептур мучных кондитерских изделий; - составление технико-технологических карт на новые мелкоштучные кондитерские изделия; - составление сообщений на тему «Изготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий» - разработка инструкционных карт для лабораторных работ		

<b>Учебная практика</b> Приготовление мучных мелкоштучных кондитерских изделий <b>Виды работ</b> – оценка качества сырья для приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий.		-	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий <b>Виды работ</b> Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий Контроль качества и безопасности готовых мелкоштучных кондитерских изделий		6	
<b>Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты</b>		87	
<b>МДК 04.01 Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</b>		<b>50</b>	
<b>Тема 1. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Основные предпочтения и технологии приготовления отделочных полуфабрикатов у различных народов мира 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов		
<b>Тема 2. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	4	1
	1. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами; заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом		
	2. Варианты комбинирования основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов. 3. Техника выполнения действий в соответствии с типом отделочных полуфабрикатов.		
<b>Тема 3 Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	1. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: крема «Зефир» и изделий из него; крема «Суфле», крема из сыра Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.	8	1

	2. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: рисовальной королевской глазури, сахарной сырцовой мастики и изделий из нее; сахарной заварной мастики и изделий из нее; молочной мастики и изделий из нее. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		
	3. Технология приготовления сырцового марципана и изделий из него, заварного марципана и изделия из него. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.		
	4. Техника нанесения рисунков на поверхность изделий из мастики и марципана.		
	5. Техника сбора готовых изделий из мастики в композиции		
	6. Техника сбора готовых изделий из марципана в композиции.		
	7. Варианты оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами.		
	8. Требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования		
	9. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления отделочных полуфабрикатов		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	1. Изготовление сырцовой мастики и изделий из нее		
	2. Изготовление готовых изделий из мастики с композицию		
	3. Изготовление сырцового марципана и изделий из него		
	4. Изготовление готовых изделий из марципана в композицию		
	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 4. Приготовление и использование в оформлении изделий из сахара</b>	1. Технология приготовления изделий из сахара: сахарного сиропа до состояния пробы на карамель; ливной карамельной массы и изделий из нее; атласной карамельной массы и изделий из нее. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из сахара.	<b>10</b>	<b>1</b>
	2. Технология приготовления пластичной карамельной массы и изделий из нее; грильяжа и изделий из него; кандира и изделий из него. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из сахара.		
	3. Технология приготовления пастилажа и изделий из него; цветочной пасты и изделий из нее; пасты для обтяжки и изделий из нее; карамельного клея. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из сахара.		
	4. Техника нанесения рисунков на поверхность изделий из сахара. Техника сбора готовых изделий из сахара в композиции.		
	5. Виды и возможные причины брака изделий из сахара. Техника оформления кондитерских изделий и десертов изделиями из сахара.		

	Варианты оформления кондитерских изделий и десертов изделиями из сахара		
	6. Требования к безопасности хранения изделий из сахара, предназначенных для последующего использования. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления изделий из сахара.		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>8</b>	2
	1. Изготовление ливной карамельной массы и изделий из нее		
	2. Изготовление грильяжа и изделий из него		
<b>Тема 5. Приготовление и использование в оформлении изделий из шоколада</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1. Методы подготовки шоколада. Температурный и санитарный режим и правила приготовления изделий из шоколада. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из шоколада	<b>14</b>	1
	2. Техника выполнения действий с методами приготовления: выливание на лед; выдувание фигурок; лепки фигурок; сворачивания паутины; нарезки стружки		
	3. Техника выполнения действий с методами приготовления: шприцевания из корнетика, лакирования изделий; моделирования изделий		
	4. Методы и варианты плоского и пространственного моделирования изделий из шоколада. Техника сбора готовых изделий из шоколада в композиции. Техника склеивания деталей и изделий из шоколада в композиции		
	5. Технология приготовления изделий из шоколада: полых полнообъемных фигур; неполых полнообъемных фигур; полых барельефов; плоских тонких фигурок		
	6. Виды и возможные причины брака изделий из шоколада. Техника оформления кондитерских изделий и десертов из шоколада. Варианты оформления кондитерских изделий и десертов изделиями из шоколада		
	7. Требования к безопасности хранения изделий из шоколада, предназначенных для последующего использования. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления изделий из шоколада. Способы упаковки изделий из шоколада. Правила транспортирования изделий из шоколада.		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>10</b>	2
	1. Изготовление полых фигур из шоколада		
	2. Изготовление неполых полнообъемных изделий из шоколада		
	3. Изготовление барельефов, тонких фигурок из шоколада		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. (при наличии, указываются задания)</b> - работа с учебной литературой; - работа с конспектами; - составление технологических карт на отделочные полуфабрикаты; - решение ситуационных задач;		<b>25</b>	

- зарисовка видов и способов оформления тортов и пирожных отделочными полуфабрикатами			
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> - работа с журналами и книгами по кондитерскому производству; - работа с Интернет-ресурсами; -			
<b>Учебная практика</b> Приготовление и использование в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты <b>Виды работ</b> -подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Изготовление полуфабрикатов из сахара, шоколада, миндаля.		-	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> Приготовление и использование в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты <b>Виды работ</b> Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Контроль качества и безопасности готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		7	
<b>Раздел 5 ПМ 4. Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		32	
<b>МДК 04.02 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		30	
<b>Тема 1. Товароведная характеристика сырья для сложных мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	20	
	Ассортимент основных продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	8	1
	Виды и характеристика муки.		
	Требования к качеству и условия хранения муки.		
	Основные характеристики и требования к качеству меда, сахара и сахарозаменителей.		

	Виды дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Виды, основные характеристики и требования к качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов		
	Виды, основные характеристики и требования к качеству масла и жиров, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов		
	<b>Практические работы</b>	<b>12</b>	
	Органолептическое определение качества муки		2
	Органолептическое определение качества меда, сахара и сахарозаменителей		
	Изучение ассортимента и требования к качеству дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. (при наличии, указываются задания)</b> - работа с учебной литературой; - работа с конспектами; - решение ситуационных задач;	<b>10</b>	<b>2</b>
	<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> - работа с журналами и книгами по кондитерскому производству; - работа с Интернет-ресурсами; - работа с ГОСТами на сырье		
	<b>Учебная практика</b> Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>Виды работ</b> - определение товароведной характеристики основного и вспомогательного сырья;	-	-
	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> Товароведная характеристика основного и вспомогательного сырья для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>Виды работ</b> Работа с нормативной документацией на сырье для мучных кондитерских изделий	<b>2</b>	<b>3</b>

Раздел 6. ПМ 4. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48	
МДК 04.02 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		45	
Тема 1. Организация работы кондитерского цеха	<b>Содержание</b>	8	
	1. Особенности организации работы кондитерских цехов в зависимости от мощности.	4	1
	2. Инструменты, инвентарь кондитерского цеха.		
	3. Организация рабочего места кондитерского цеха		
	<b>Практические работы</b>	4	
	1. Составление производственной программы кондитерского цеха	4	2
Тема 2. Оборудование кондитерского цеха	<b>Содержание</b>	22	
	1. Виды технологического оборудования кондитерского цеха. Просеиватели муки: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации	8	1
	2. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины: виды, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации		
	3. Расстоечные шкафы: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации		
	4. Пекарные шкафы: назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации		
	<b>Лабораторные работы</b> <i>(не предусмотрены)</i>	-	
	<b>Практические работы</b>	14	2
	1. Изучение устройства и принципа действия просеивателя муки		
	2. Изучение устройства и принципа действия тестомесильной машины		
	3. Изучение устройства и принципа действия пекарного шкафа		
	4. Изучение устройства и принципа действия расстоечного шкафа		
.....			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.</b> - составление рекомендаций по организации работы начальника кондитерского цеха с учетом производственной программы;	15	2	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> - анализ организации работы производства и труда в кондитерском цехе действующего предприятия; - ознакомление с оборудованием и инвентарем кондитерского цеха;		2	

- составление презентации : «Организация работы кондитерского цеха»		
<b>Учебная практика</b>	-	-
<b>Виды работ</b> - ознакомление с организацией работы кондитерского цеха на предприятиях различных типов и классов; - ознакомление с оборудованием и инвентарем кондитерского цеха - подбор инструментов, инвентаря, посуды для приготовления мучных кондитерских изделий		
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	3	3
<b>Виды работ</b> - соблюдение правил работы с производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - организация рабочего места в кондитерском цехе; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий		
Примерная тематика курсовых работ (проектов) <i>(если предусмотрено)</i>	<b>Не предусматривается</b>	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) <i>(если предусмотрено)</i>	<b>Не предусмотрено</b>	
Производственная практика <b>(по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b> Виды работ	*	
<b>Всего</b>	<b>585</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного производства;

Лаборатории технологии приготовления продукции

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР (АРМ)

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

## **Основные источники:**

### **Для преподавателя**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Кузнецова Л. С., Сидорова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2011.
3. Матюхина Товароведение пищевых продуктов
4. Сопина Л.Н. Пособие для повара: учеб.пособие для нач.проф.образования. - М.: Академия, 2008.
5. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования – М.: Академия, 2008.

### **Дополнительные источники:**

1. Кулинария: Суперкнига для гурманов – М.: Евразия+, 2002
2. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие/И.И.Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Академия, 2008.

### **Интернет-ресурсы:**

[www.cartalana.ru](http://www.cartalana.ru)

[www.uraling.ru](http://www.uraling.ru)

[www.q-qift.ru](http://www.q-qift.ru)

[www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)

[www.biglibrary.ru](http://www.biglibrary.ru)

[www.videokuxny.ru](http://www.videokuxny.ru)

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля и прохождение

учебной практики. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь наличие квалификационного разряда на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательны

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 4.1 Организовывать и производить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</b>	-разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Экзамен квалификационный  Отчет по учебной практике

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовление сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- контролирование качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<p>Отчет по производственной практике</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов для сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>-определение режима выпечки сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определение режима реализации и хранения сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>-применение коммуникативных умений при приготовлении сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивание выполнения практической работы</li> <li>-оценивание выполнения лабораторной работы</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- знание характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)</li> <li>-Взаимопроверка</li> <li>-Оценивание письменной аудиторной контрольной работы</li> <li>-Оценивание письменной</li> </ul>

	<p>приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- знание методов приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления различных типов сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбор вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- знание вида технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- знание технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- определение органолептическим способом степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- знание техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- соблюдение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- знание актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных изделий</li> </ul>	<p>домашней контрольной работы</p> <p>-Самостоятельная внеаудиторная работа</p>
<p><b>ПК 4.2 Организовывать и производить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка ассортимента сложных кондитерских мучных изделий и праздничных тортов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских мучных изделий и праздничных тортов;</li> <li>-приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> </ul>	<p>Экзамен квалификационный</p> <p>Отчет по учебной практике</p> <p>Отчет по производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- контролирование качества и безопасности готовой продукции</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов для сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- определение режима выпечки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- определение режима реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>- применение коммуникативных умений при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивание выполнения практической работы</li> <li>-оценивание выполнения лабораторной работы</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- знание характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- соблюдение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)</li> <li>-Взаимопроверка</li> <li>-Оценивание письменной аудиторной контрольной работы</li> <li>-Оценивание письменной домашней контрольной работы</li> <li>-Самостоятельная внеаудиторная работа</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- знание методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления различных типов сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выбор вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- знание вида технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- знание технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- определение органолептическим способом степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- знание техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- соблюдение требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- знание актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.3 Организовывать и производить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных</li> </ul>	<p>Экзамен квалификационный</p> <p>Отчет по учебной практике</p>

	<p>технологий, оборудования и инвентаря;  - оформление и отделка мелкоштучных изделий;  - контролирование качества и безопасности готовой продукции;</p>	<p>Отчет по производственной практике</p>
	<p>- органолептическое оценивание качества продуктов для сдобных мелкоштучных кондитерских изделий;  - принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  - выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий;  - определение режима выпечки сложных мелкоштучных кондитерских изделий;  - определение режима реализации и хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий;  - оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами;  - применение коммуникативных умений при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>-Оценивание выполнения практической работы  -оценивание выполнения лабораторной работы</p>
	<p>- знание ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий;  - знание характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;  - соблюдение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;  - правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;  - знание основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и</p>	<p>-Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)  -Взаимопроверка  -Оценивание письменной аудиторной контрольной работы  -Оценивание письменной домашней контрольной работы  -Самостоятельная внеаудиторная работа</p>



	<p>готовых сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание методов приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления различных типов сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- знание вида технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- знание технологии приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- определение органолептическим способом степени готовности и качества сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- знание техники и вариантов оформления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение требований к безопасности хранения сложных мелкоштучных кондитерских изделий ;</li> <li>- знание актуальных направлений в приготовлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.4 Организовывать и производить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li> </ul>	<p>Экзамен квалификационный</p> <p>Отчет по учебной практике</p> <p>Отчет по производственной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическое оценивание качества продуктов для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принятие организационных решений по процессам приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определение режима реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценивание качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>- применение коммуникативных умений при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- выбор режима хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивание выполнения практической работы</li> <li>-оценивание выполнения лабораторной работы</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- знание характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правильный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- знание методов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления различных типов сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-выбор вариантов сочетания основных продуктов с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Устный опрос (фронтальный, индивидуальный, комбинированный)</li> <li>-Взаимопроверка</li> <li>-Оценивание письменной аудиторной контрольной работы</li> <li>-Оценивание письменной домашней контрольной работы</li> <li>-Самостоятельная внеаудиторная работа</li> </ul>

	<p>дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- знание вида технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- знание технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- определение органолептическим способом степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- знание техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>- соблюдение требований к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- знание актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>	
--	---	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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.	<p>Обосновывать выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач при</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Работа с учебной и нормативно-технологической литературой</p>

	приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях  Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрировать способности принимать алгоритмы для решения в стандартных и нестандартных ситуациях при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тестирование  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях  Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использовать информации, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Демонстрировать способности находить и использовать необходимую информацию для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития по приготовлению сложных	Текущий контроль в форме сообщений, рефератов

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Использование различных источников, включая электронные ресурсы	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение использовать информационно-коммуникационные технологии при составлении технологических и технико-технологических карт	Работа с виртуальными кухнями, составление презентаций, докладов, технологических карт
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умение работать в коллективе при выполнении практических и лабораторных работ; во время прохождения учебной и производственной практики  Умение взаимодействовать с обучающимися, преподавателями в ходе выполнения практических и лабораторных работ; во время прохождения учебной и производственной практики  Самоанализ и коррекция результатов собственной работы при выполнении практических и лабораторных работ, во время прохождения учебной и производственной практики	Работа в группах при проведении комбинированных занятий, практических работ, лабораторных работ
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Демонстрировать навыки лидерства в коллективе при выполнении практических и лабораторных работ	Выполнение заданий по организации конференций, защите групповых

		практических занятий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умение организации самостоятельных занятий при изучении разделов модуля	Самостоятельная работа студента
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрировать умения ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей)	Демонстрировать умение исполнять воинскую обязанность	