

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 27.2
к ООП ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.19 ОСНОВЫ КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), с учетом требований Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Ворон Елена Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.19 Основы кондитерского мастерства является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.1 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;– определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– оценивать качество готовых изделий;	<ul style="list-style-type: none">– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– правила поведения бракеража;– способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Изучение учебной дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.19 Основы кондитерского мастерства	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета требований Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н	80	20	60

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	80
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	80
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	60
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (другие формы контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок), 1 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.19 Основы кондитерского мастерства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Квалификационная характеристика кондитера			
Тема 1. Квалификационная характеристика кондитера	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Введение. Квалификационная характеристика кондитера. Требования, предъявляемые к современному кондитеру.		
Раздел 2. Требование к основному и дополнительному виду сырья			
Тема 2.1 Виды основного и дополнительного сырья.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Виды основного и дополнительного сырья. Условия хранения сырья. Виды необходимого оборудования. Охрана труда в складах для хранения и подготовки сырья		
Тема 2.2 Основное сырье	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Виды муки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Показатели качества муки. Оборудование для хранения и подготовки муки к пуску в производство. Хлебопекарные свойства муки. Виды крахмала. Используемые для производства мучных кондитерских изделий. Виды сахаросодержащего сырья, использование и подготовка к производству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря Виды яичных продуктов Последовательность выполнения технологических операций при подготовке яиц. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке молочных продуктов и жиров		
Тема 2.3 Вспомогательное сырье	Содержание учебного материала	2	ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Хранение и подготовка разрыхлителей теста. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря Хранение и подготовка разрыхлителей теста и вкусовых и ароматических веществ к пуску в производство. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования Виды пищевых добавок. Органолептические способы проверки качества продуктов. Хранение и подготовка желирующих видов сырья. Виды необходимого технологического оборудования.		
Раздел 3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий			

Тема 3.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	2	ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Характеристика и рецептура сиропов. Использование сиропов и требования к их качеству.		
	Характеристика и рецептура помады. Использование помады и требование к качеству.		
	Характеристика и рецептуры помадки. Использование помадки и требование к качеству.		
	Характеристика начинок. Виды фаршей		
	Характеристика сливочных кремов. Использование кремов и требование к качеству		ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Характеристика и рецептуры белковых кремов. Использование кремов и требования к качеству		
	Характеристика и рецептура желе (желе на агаре, желатине). Виды желе.		
	Характеристика и технология приготовления сахарной мастики (сырцовая мастика, заварная мастика, молочная мастика).		
	Технология приготовления марципана (сырцовый и заварной способ изготовления)		
Практические занятия			
Практические занятия № 1-3. Приготовление простых сиропов, отделочных полуфабрикатов (Сироп для пропитки, сироп кофейный, желе, глазурь шоколадная)		6	
Практические занятия № 4-6. Приготовление простых основных кремов, фаршей и начинок (Крем сливочный основной, белковый заварной, творожный, заварной, начинки и фарши)		6	
Раздел 4. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий			
Тема 4.1 Технология приготовления песочного, сдобно пресного теста и изделий из него	Содержание учебного материала	2	ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Технология приготовления песочного, сдобно пресного теста и изделий из него		
	Практические занятия		
	Практические занятия № 7-9. «Приготовление песочного теста и изделий из него» (Кекс «Столичный, печенье листик, корзиночка песочная)		
	Практические занятия № 10-12. «Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него» (Сочни с творогом, ватрушка с начинкой)		
Тема 4.2 Технология приготовления бисквитного теста (основного, с подогревом, буше) и изделий из него	Содержание учебного материала	2	ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Технология приготовления бисквитного теста (основного, с подогревом, буше) и изделий из него		
	Практические занятия		
	Практические занятия № 13-15. Приготовление бисквитного основного теста и изделий из него (Рулет фруктовый, бисквитный рулет с кремом)		

	Практические занятия № 16-18. Приготовление бисквитного теста буше и изделий из него (пирожное Буше)	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Тема 4.3 Технология приготовления заварного теста и изделий из него.	Содержание учебного материала		ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Методы заваривания. Технология выпечки.	2	
	Практические занятия		ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Практические занятия № 19-21. Приготовление заварного теста и изделий из него (эклеры, шу, кольцо заварное)	6	
Тема 4.4 Технология приготовления воздушного теста и изделий из него	Содержание учебного материала		ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Виды и правила приготовления воздушного теста и изделий из него. Методы сушки. Требование к качеству воздушных полуфабрикатов	2	
	Практические занятия		ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Практические занятия № 22-24. Приготовление воздушного теста и изделий из него (воздушные печенье, меренга)	6	
Тема 4.5 Технология приготовления слоеного теста Технология приготовления дрожжевого теста	Содержание учебного материала	2	ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Технология приготовления слоеного теста. Методы слоеобразования. Ручной и механический способ раскатки. Подготовка масла для слоения		
	Технология приготовления дрожжевого теста. Приготовление теста опарным и безопарным способом. Приготовление опары. Подготовка сдобы. Подготовка дрожжей.		
	Практические занятия		ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Практические занятия № 25-27. Приготовление слоеного теста и изделий из него (Ушки слоеные, язычки слоеный, бантики, слойка с сахаром)	6	
	Практические занятия № 28-30. Приготовление изделий из дрожжевого теста (Булочка домашняя, школьная).	6	
Промежуточная аттестация			
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Технологии кулинарного производства, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями); весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Мастерская «Кондитерское дело»: весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. Eksi серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2018. – 343с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2018. - 320 с.

3. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.4.

5.Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 478 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.

2. Мультимедийная программа «Русская кухня».

3. Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2018.

4. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»

5. СД - диск по профессии ПОВАР:

Приготовление холодных блюд и закусок, соусов

Приготовление 1 блюд

Приготовление 2 блюд

Сладкие блюда и напитки

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник/ В.Н. Голубев. - М.: ИЦ Академия, ИРПО. - 2018. - 175 с.

2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 160с.

3. Клеман, Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 175 с.

4. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева/ - М.: ИЦ Академия, 2018 - 80 с. – (Повар. Базовый уровень)

5.Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 144 с.

6.Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов Учебное пособие/ И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 144 с.

7. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - М.: ИЦ Академия, 2017. -192 с.

8. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 2-е издание/ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. - 496 с.

9. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 400 с.

10. Усов, В.В. Рыбная кухня. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 384 с. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. - 2016. - 96с.

11. Питание и общество// ГастрономЪ // – ежемесячные журналы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов практической работы Промежуточный контроль: Предусмотренная форма в форме других форм контроля
Умения: - уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий по практическим занятиям; Промежуточный контроль: Предусмотренная форма в форме других форм контроля

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
----------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<p>осуществляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрацию осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей 	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30

общекультурных ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	осуществляет: – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	осуществляет: – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-30
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	осуществляет: - приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 – государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

	<p>стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; <ul style="list-style-type: none"> — соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
--	--	--