

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
**ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских
изделий**

для профессии СПО


19.01.17 Повар, кондитер

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 40% с учётом ПС и WSR.

РЕКОМЕНДОВАНА


На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

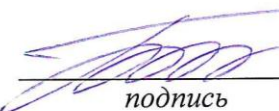
Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Лямова Ф.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

| | |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 9 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 10 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 22 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)..... | 25 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

| | |
|--------|---|
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ПК 8.7 | <i>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (с учётом ПС и WSR)</i> |
| ПК 8.8 | <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации кондитерских изделий и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (с учётом ПС и WSR)</i> |

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

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

иметь практический опыт

ПО 1 приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПО 2 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (с учётом ПС);

ПО 3 уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера (с учётом ПС);

ПО 4 упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера (с учётом ПС);

ПО 5 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера (с учётом ПС);

ПО 6 изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера (с учётом ПС);

ПО 7 презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (с учётом ПС);

ПО 8 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера (с учётом ПС);

ПО 9 упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера (с учётом ПС);

ПО 10 оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);

- ПО 11* оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием (с учётом ПС);
- ПО 12* составления заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- ПО 13* подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- ПО 14* контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе (с учётом ПС);
- ПО 15* контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- ПО 16* проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха (с учётом ПС);
- ПО 17* разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- ПО 18* подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- ПО 19* изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента (с учётом ПС);
- ПО 20* изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции (с учётом ПС);
- ПО 21* изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- ПО 22* изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь (с учётом ПС);
- ПО 23* презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям (с учётом ПС);
- ПО 24* подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (с учётом WSR);
- ПО 25* подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления шоколадных изделий (с учётом WSR);

уметь:

- У1** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- У2** определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным кондитерским изделиям;
- У3** выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У4** использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- У5** оценивать качество готовых изделий;
- У6** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У7** замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);

- У8** соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У9** процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У10** порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию (с учётом ПС);
- У11** реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);
- У12** безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У13** аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У14** эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос (с учётом ПС);
- У15** обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У16** анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У17** оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);
- У18** организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У19** осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента (с учётом ПС);
- У20** готовить тесто и полуфабрикаты для шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У21** комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий (с учётом ПС);
- У22** оформлять десерты, и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);
- У23** готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального (с учётом ПС);
- У24** соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);
- У25** оценивать качество приготовления и безопасность готовой шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У26** составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства (с учётом ПС);
- У27** кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- У28** составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию (с учётом ПС);
- У29** темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения изделий (с учётом WSR);
- У30** работать с темным, молочным и белым кувертюром изделий (с учётом WSR);
- У31** создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки изделий (с учётом WSR);
- У32** изготавливать и использовать ганаши изделий (с учётом WSR);

- У33 изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи изделий (с учётом WSR);*
- У34 презентовать свои шоколадные изделия изделий (с учётом WSR);*
- У35 хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности изделий (с учётом WSR);*
- У36 декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. изделий (с учётом WSR);*
- У37 производить конфеты нужного веса и размера изделий (с учётом WSR);*
- У38 производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов изделий (с учётом WSR);*
- У39 изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. изделий (с учётом WSR);*
- У40 использовать красители при работе с шоколадом изделий (с учётом WSR)*

знать:

- 31** ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- 32** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- 33** правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и инвентаря;
- 34** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 35** правила проведения бракеража;
- 36** способы отделки и варианты оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- 37** правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- 38** виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- 39** правила безопасного использования.
- 310** рецептуры и технологии приготовления шоколадной продукции (с учётом ПС);
- 311** требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции (с учётом ПС);
- 312** технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- 313** требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении и шоколадной продукции, условиям их хранения (с учётом ПС);
- 314** правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- 315** принципы и приемы презентации шоколадной продукции потребителям (с учётом ПС);
- 316** методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества м
- 317** пищевую ценность видов шоколадной продукции (с учётом ПС);
- 318** требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (с учётом ПС);
- 319** технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (с учётом ПС);

- 320 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- 321 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке (с учётом ПС);
- 322 специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);
- 323 способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции (с учётом ПС);
- 324 технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);
- 325 организацию питания, в том числе диетического (с учётом ПС);
- 326 рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь (с учётом ПС);
- 327 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);
- 328 принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям (с учётом ПС);
- 329 суть мастерства, использовать воображение и креативность (с учётом WSR);
- 330 фактическую стоимость ингредиентов (с учётом WSR);
- 331 важность минимизации отходов (с учётом WSR);
- 332 правила утилизации отходов (с учётом WSR);
- 333 особенности национальных традиций (с учётом WSR);
- 334 ассортимент, характеристики, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости шоколада, кондитерских изделий (с учётом WSR);
- 335 воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (с учётом WSR);
- 336 типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (с учётом WSR);
- 337 меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (с учётом WSR);
- 338 ситуации, в которых возможно использование этого изделия (с учётом WSR);
- 339 правила соблюдения условий хранения изделий при воздействии окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) (с учётом WSR)

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

| | |
|---|------------------|
| всего – | 173 часа, |
| в том числе: | |
| -максимальной учебной нагрузки обучающегося – | 65 часов, |
| включая: | |
| обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – | 45 часов; |
| самостоятельной работы обучающегося – | 20 часов; |
| -учебной практики - | 36 часов |
| -производственной практики – | 72 часа. |

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------------|---|
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
| <i>ПК 8.7</i> | <i>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (с учётом ПС и WSR)</i> |
| <i>ПК 8.8</i> | <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации кондитерских изделий и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (с учётом ПС и WSR)</i> |
| ОК 1 | понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименование 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 |
| | | | 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 8.1.- ПК8.6 | РАЗДЕЛ 1 ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 40 | 14 | 10 | - | 16 | - | 36 | 72 |
| ПК 8.7.- ПК8.8 (с учётом ПС и WSR) | РАЗДЕЛ 2 ПМ 08 Приготовление шоколадной продукции | 25 | 11 | 10 | - | 4 | - | | |
| ПК 8.1.- ПК8.6 | УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА | 36 | | | | | | | |
| ПК 8.1.- ПК8.6 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю профессии) | 72 | | | | | | | |
| | Всего: | 173 | 25 | 20 | - | 20 | - | 36 | 72 |

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 работ (проект) | Объем часов/ | Уровень освоения |
|--|---|--------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| РАЗДЕЛ 1 ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | 24 | |
| МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | | | |
| Тема 1.1 Приготовление хлебобулочных изделий. | <p>Уметь:</p> <p>У1 проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>У2 определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным кондитерским изделиям;</p> <p>У3 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У4 использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>У5 оценивать качество готовых изделий.</p> <p>Знать:</p> <p>З1 ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>З2 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>З3 правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>З4 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> | | |

| | | | |
|--|---|----------|---|
| <p>35 правила проведения бракеража;</p> <p>36 способы отделки и варианты оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>37 правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>38 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>39 правила безопасного использования.</p> | | | |
| Содержание: | | 6 | |
| 1.1.1 | Ассортимент, качество, пищевая ценность хлеба и хлебных изделий. | 2 | 2 |
| 1.1.2 | Характеристика сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. | | |
| 1.1.3 | Сахар, заменители сахара, мед, патока, яйца и яичные продукты; молоко и молочные продукты, жиры. | 2 | |
| 1.1.4 | Вещества улучшающие внешний вид кондитерских изделий: вкусовые и ароматические вещества, желирующие вещества. | | |
| 1.1.5 | Требования предъявляемые к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. | 2 | |
| 1.1.6 | Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. | | |
| 1.1.7 | Виды теста: дрожжевое безопарное тесто, дрожжевое опарное тесто, дрожжевое слоёное тесто. | | |
| Практические, лабораторные занятия | | 6 | |
| ПЗ 1 | Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям ознакомления с дефектами яиц. | 2 | |
| ПЗ 2 | Анализ органолептических показателей качества молока, молочных продуктов. | 2 | |
| ЛЗ 1 | Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него | 2 | |
| <p>Внеаудиторная самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовить письменное сообщение на тему: «Пищевая ценность хлеба и его качество»; - Подготовить опорный конспект на тему «Диетические хлебные изделия»; - Подготовить инд. творческое задание - подобрать пословицы, поговорки, высказывания знаменитых людей о значении хлеба в жизни человека; - Подготовить эссе на тему «Жизнь без сладостей»; | | 8 | |

| | | | | |
|---|---|--|----------|--|
| Тема 1.2 Приготовление мучных кондитерских изделий | <p>Уметь:</p> <p>У1 проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>У2 определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным кондитерским изделиям;</p> <p>У3 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У4 использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>У5 оценивать качество готовых изделий.</p> <p>Знать:</p> <p>З1 ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>З2 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>З3 правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>З4 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>З5 правила проведения бракеража;</p> <p>З6 способы отделки и варианты оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>З7 правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>З8 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>З9 правила безопасного использования.</p> | | | |
| | Содержание: | | 8 | |
| | 1.2.1 | Основные технологические процессы и операции приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. | 2 | |
| | 1.2.2 | Способы отделки и варианты оформления изделий из бездрожжевого теста. | 2 | |
| | 1.2.3 | Анализ основных технологических процессов и операций при производстве сложных хлебобулочных изделий. | 2 | |
| 1.2.4 | Технология приготовления и оформления отечественных классических пирожных и тортов, фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных. | 2 | | |

| | | | |
|--|--|-----------|--|
| | Контроль качества и хранение готовых хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Контрольная работа №1 | 1 1 | |
| | Практические, лабораторные занятия | 4 | |
| | ПЗ 3 Решение ситуационных задач - «Расчет необходимого количества муки и другого сырья с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур. | 2 | |
| | ЛЗ 2 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | 2 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа: - Подготовить выступление на тему «Приготовление кремов»; - Подготовить устное сообщение на тему «Украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра»; -Подготовить презентацию на тему « Оформление тортов» -Составить кроссворд по модулю (20- 25слов) - Анализ конспектов лекций для подготовки к контрольной работе. | 8 | |
| РАЗДЕЛ 2 ПМ.08 Приготовление шоколадной продукции <i>(с учётом ПС и WSR)</i> | | 21 | |
| МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | | | |
| Тема 2.1 <i>Ассортимент, классификация шоколадной продукции (с учётом ПС и WSR)</i> | Уметь: У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС); У7 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС); У8 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС); У9 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС); | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>У10 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию (с учётом ПС);</p> <p>У11 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);</p> <p>У12 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>У13 аккуратно и экономно использовать сырьё в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>У14 эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос (с учётом ПС);</p> <p>У15 обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>У16 анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>У17 оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</p> <p>У18 организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>У19 осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента (с учётом ПС);</p> <p>У20 готовить тесто и полуфабрикаты для шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>У21 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий (с учётом ПС);</p> <p>У22 оформлять десерты, и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);</p> <p>У23 готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального (с учётом ПС);</p> <p>У24 соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</p> <p>У25 оценивать качество приготовления и безопасность готовой шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>У26 составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства (с</p> | | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>учётom ПС);</p> <p>У27 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>У28 составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию (с учётом ПС);</p> <p>У29 темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения изделий (с учётом WSR);</p> <p>У30 работать с темным, молочным и белым кувертюром изделий (с учётом WSR);</p> <p>У31 создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки изделий (с учётом WSR);</p> <p>У32 изготавливать и использовать ганаш изделий (с учётом WSR);</p> <p>У33 изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи изделий (с учётом WSR);</p> <p>У34 презентовать свои шоколадные изделия изделий (с учётом WSR);</p> <p>У35 хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности изделий (с учётом WSR);</p> <p>У36 декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. изделий (с учётом WSR);</p> <p>У37 производить конфеты нужного веса и размера изделий (с учётом WSR);</p> <p>У38 производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов изделий (с учётом WSR);</p> <p>У39 изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. изделий (с учётом WSR);</p> <p>У40 использовать красители при работе с шоколадом изделий (с учётом WSR)</p> <p>Знать:</p> <p>310 рецептуры и технологии приготовления шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>311 требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>312 технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>313 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении и шоколадной продукции, условиям их хранения (с учётом ПС);</p> <p>314 правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>315 принципы и приемы презентации шоколадной продукции потребителям (с учётом ПС);</p> | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>316 методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества м</p> <p>317 пищевую ценность видов шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>318 требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (с учётом ПС);</p> <p>319 технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (с учётом ПС);</p> <p>320 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>321 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке (с учётом ПС);</p> <p>322 специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</p> <p>323 способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции (с учётом ПС);</p> <p>324 технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);</p> <p>325 организацию питания, в том числе диетического (с учётом ПС);</p> <p>326 рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь (с учётом ПС);</p> <p>327 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);</p> <p>328 принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям (с учётом ПС);</p> <p>329 суть мастерства, использовать воображение и креативность (с учётом WSR);</p> <p>330 фактическую стоимость ингредиентов (с учётом WSR);</p> <p>331 важность минимизации отходов (с учётом WSR);</p> <p>332 правила утилизации отходов (с учётом WSR);</p> <p>333 особенности национальных традиций (с учётом WSR);</p> <p>334 ассортимент, характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости шоколада, кондитерских изделий (с учётом WSR);</p> | | |
|--|---|--|--|

| | | | |
|-------------|---|-----------|---|
| | <p>335 воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (с учётом WSR);</p> <p>336 типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (с учётом WSR);</p> <p>337 меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (с учётом WSR);</p> <p>338 ситуации, в которых возможно использование этого изделия (с учётом WSR);</p> <p>339 правила соблюдения условий хранения изделий при воздействии окружающей среды (температура, влажность, воздействие сквозняков, и т.п.) (с учётом WSR)</p> | | |
| | Содержание: | 11 | |
| 2.1.1 | Шоколадное производство, история и современное состояние отрасли. Первичная переработка какао-бобов | 2 | 2 |
| 2.1.2 | Приготовление сахарной пудры. Приготовление шоколадной массы и шоколада. | 1 | |
| 2.1.3 | Требования к качеству шоколада | 2 | |
| 2.1.4 | Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов | 2 | |
| 2.1.5 | Особенности структуры и расчета рецептуры шоколада. Производство какао-порошка. | 2 | |
| 2.1.6 | Потери и отходы в шоколадном производстве. | 1 | |
| | Контрольная работа №2. | 1 | |
| | Практические, лабораторные занятия | 10 | |
| ПЗ 4 | Производство шоколадной, кондитерской и жировой глазурей | 2 | |
| ЛЗ 3 | Приготовление плиточного и узорчатого шоколада, шоколадных фигурок, с декором из карамели, цукатов и орехов | 4 | |
| ЛЗ 4 | Приготовление шоколадных конфет: с начинкой, без начинки, используя техники литья, формовки, моделирования | 4 | |
| | Внеаудиторная самостоятельная работа: | 4 | |
| | - Подготовить эссе «Шоколад в моей жизни» | | |
| | - Подготовка сообщения «Современное кондитерское производство» | | |
| | - Анализ конспектов лекций для подготовки к контрольной работе. | | |
| | УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА | 36 | |
| | Виды работ по ПМ.08: 36час. | | |
| | 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба | | |
| | 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий | | |
| | 3. Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек | | |
| | 4. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных | | |
| | 5. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с | | |

| | | | |
|--|---|-----------|--|
| | <p><i>инструкциями и регламентами организации питания (с учётом ПС);</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 6. <i>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера (с учётом ПС);</i> 7. <i>Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе (с учётом ПС);</i> 8. <i>Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха (с учётом ПС);</i> 9. <i>Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</i> 10. <i>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</i> 11. <i>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента (с учётом ПС);</i> 12. <i>Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции (с учётом ПС);</i> 13. <i>Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</i> 14. <i>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь (с учётом ПС);</i> 15. <i>Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (с учётом WSR);</i> 16. <i>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления шоколадных изделий (с учётом WSR);</i> | | |
| | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА | 72 | |
| | <p>Виды работ по ПМ.08- 72час.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий 3. Приготовление и оформление печенья , пряников и коврижек 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных 7. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p><i>инструкциями и регламентами организации питания (с учётом ПС);</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 8. <i>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера (с учётом ПС);</i> 9. <i>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера (с учётом ПС);</i> 10. <i>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера (с учётом ПС);</i> 11. <i>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера (с учётом ПС);</i> 12. <i>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (с учётом ПС);</i> 13. <i>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера (с учётом ПС);</i> 14. <i>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера (с учётом ПС);</i> 15. <i>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</i> 16. <i>Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием (с учётом ПС);</i> 17. <i>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</i> 18. <i>Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</i> 19. <i>Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе (с учётом ПС);</i> 20. <i>Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</i> 21. <i>Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха (с учётом ПС);</i> 22. <i>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции (с учётом ПС);</i> 23. <i>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента (с учётом ПС);</i> | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| | <p>24. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям (с учётом ПС);</p> <p>25. Подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (с учётом WSR);</p> <p>26. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления шоколадных изделий (с учётом WSR)</p> | | |
| | <p>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме: ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ</p> | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства, учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся

Оснащение учебного кабинета

- рабочие столы;
- электрические плиты;
- пекарский шкаф;
- миксеры, блендеры, микроволновая печь, электро - мясорубка, весы;
- инвентарь;
- посуда.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска;
- электронные дидактические материалы.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику на базе профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и производственную практику на профильных предприятиях.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образование / Л.С. Кузнецова.- 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 480с.
2. Шумилкина М.Н., Дроздова М.В. Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина, М.В. Дроздова.- Ростов - на - Дону: Феникс, 2012 – 299с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. / Н.Г. Бутейкис. -М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.- 301 с.
4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Сан-ПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс, 2012.-216 с.
5. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания. / В.А Домарецкий. - М.:ФОРУМ, 2014. -394 с.
6. Кузнецова Л.С., Седанова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Седанов.- М.: Изд. центр «Академия», 2013.-344с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. / В.П. Золин.- М.: Изд. центр «Академия», 2015.-235с.
8. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. / Л.И. Кузнецова. - СПб.: Береста, 2013.-298с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. / З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 233с.
10. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат .2016.-191 с.

11. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -СПб:Профикс,2016.
12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,2012.-87 с.
13. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .2012.-493 с.
14. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. / В.М. Хромеенко. – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015.- 320 с.
- 15.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. / Т.Б. Цыганова. - М.:ИРПО; Изд.центр «Академия» ,2013.- 446с.

Интернет-ресурсы:

16. http://ru.wikipedia.org/wiki/Fast_food
17. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1>
18. <http://myculinary.ru/>
19. <http://www.ivs-company.ru/services/restaurant/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Занятия по изучению междисциплинарных курсов «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», «Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Технология пригоовления супов и соусов», «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы», «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы», «Технология пригготовления и оформления холодных блюд и закусок», «Технология приготовления сладких блюд и напитков» профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное промышленное предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководи-

телям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое Оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятий.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля оценки |
|--|---|--|
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба, согласно нормативно-технической документации | -Экспертная оценка практических и лабораторных занятий -Зачёт по практике -Экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия . | приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, согласно нормативно-технической документации | -Экспертная оценка практических и лабораторных занятий -Зачёт по практике -Экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | приготовление и оформление печенья пряников, коврижек, согласно нормативно-технической документации | -Экспертная оценка практических и лабораторных занятий -Зачёт по практике -Экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов, согласно нормативно-технической документации | -Экспертная оценка практических и лабораторных занятий -Зачёт по практике -Экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных, согласно нормативно-технической документации, согласно нормативно-технической документации | -Экспертная оценка практических и лабораторных занятий -Зачёт по практике -Экзамен (квалификационный) |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, согласно нормативно-технической документации | -Экспертная оценка практических и лабораторных занятий -Зачёт по практике -Экзамен (квалификационный) |
| <i>ПК 8.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации кондитерских изделий и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (с учётом ПС и WSR)</i> | <i>владение декорированием цветом, пропорцией, умение реализовать свою продукцию вовремя с учётом санитарных норм</i> | <i>-Экспертная оценка практических и лабораторных занятий -Зачёт по практике -Экзамен (квалификационный)</i> |

| | | |
|--|--|---|
| <p><i>ПК 8.8 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами (с учётом ПС и WSR)</i></p> | <p><i>организация рабочего места, подготовка сырья к производству, подготовка оборудования к работе в соответствии с технологией приготовления изделия, владение сборником рецептур,</i></p> | <p><i>-Экспертная оценка практических и лабораторных занятий -Зачёт по практике -Экзамен (квалификационный)</i></p> |
|--|--|---|

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

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|---|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>- проявление интереса к своей будущей профессии.</p> | <p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.</p> |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p> | <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p> | <p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p> |
| <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <p>- адекватность принятия решений.</p> | <p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | <p>- нахождение и использование информации.</p> | <p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p> |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.</p> | <p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p> |
| <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.</p> | <p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p> |