

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании

Совета техникума

Протокол № 4 от 29.08.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБОУ СПО

«Рыльский аграрный техникум»

А.В. Харин

приказ № 425

от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ. 08.

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рыльск 2014 г.

Рабочая программа ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер».

Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Марченко Елена Юрьевна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК


Протокол № 1 от «29» августа 20 14 г.

Председатель ПЦК  Мамлеева Н.А.

Рабочая программа ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от «29» 08 20 14 г.

Председатель методического совета  А.В. Харин

Заместитель директора по учебной работе  И.Н. Добрынина

Методист  Н.И. Шатилина

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Паспорт программы профессионального модуля | 4 |
| 2. Результаты освоения профессионального модуля..... | 6 |
| 3. Структура и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4. Условия реализации профессионального модуля..... | 20 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 23 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Основной вид профессиональной деятельности (ВПД) –

«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»;

профессиональные компетенции:

ПК 8.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба.

ПК 8.2 Приготовление мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.3 Современная технология приготовления и оформления пирожных и тортов.

Программа профессионального модуля используется для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а так же для самостоятельного обучения.

Уровень образования: основное общее, среднее общее образование.

Опыт работы: не требуется.

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

С целью освоения указанных видов профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки продуктов к производству, приготовления основных и отделочных полуфабрикатов, приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и оформления пирожных и тортов

уметь:

правильно выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

готовить различные виды теста и хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия из них;

готовить и оформлять пирожные и торты массового спроса;

готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные пирожные и торты;

готовить и оформлять пирожные и торты по современным технологиям;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

характеристику продуктов, пряностей, вкусовых веществ, ароматических веществ и красителей, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила приготовления основных и отделочных полуфабрикатов;

правила формовки хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

температурный режим выпечки и оформления изделий из различных видов теста;

правила приготовления и оформления пирожных и тортов;

правила проведения бракеража; виды технологического оборудования и производственного инвентаря,

используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.3. Количество часов профессионального модуля:

Всего – 688 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 328 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 230 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 98 часа;

учебной практики – 180 часов

производственной практики – 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

| 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 простых и основных отделочных полуфабрикатов |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические пирожные и торты |
| ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные пирожные и торты |
| ПК 8.7 | Готовить и оформлять пирожные по современным технологиям |
| ПК 8.8 | Готовить и оформлять торты по современным технологиям |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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, необходимый 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 |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

| <i>Коды профессиональных компетенций</i> | <i>Наименование разделов профессионального модуля</i> | <i>Всего часов (макс. уч. нагрузка и практика)</i> | <i>Всего часов</i> | <i>в т.ч. лабораторных и практических, часов</i> | <i>Самостоятельная работа обучающегося, часов</i> | <i>Практика учебная, часов</i> | <i>Практика производственная, часов</i> |
|--|--|--|--------------------|--|---|--------------------------------|---|
| ПК 08.1- ПК 08. 8 | МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 510 | 116 | 60 | 34 | 180 | 180 |
| ПК 08.1- ПК 08. 8 | МДК.08.02 Современные технологии приготовления и оформление пирожных | 88 | 54 | 24 | 34 | - | - |
| ПК 08.1- ПК 08. 8 | МДК.08.03 Современные технологии приготовления и оформление тортов | 90 | 60 | 24 | 30 | - | - |
| | | 688 | 230 | 108 | 98 | 180 | 180 |

3.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

| № урока | Наименование разделов, тем | Всего часов | ЛПЗ |
|------------|---|----------------|-----|
| | МДК 08.01.Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | 116 | 60 |
| 1. | Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании человека. | | |
| 2. | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в кондитерском цехе. Охрана труда и пожарная безопасность. | | |
| 3. | Классификация сырья в кондитерском производстве. Требование к качеству сырья. | | |
| 4. | Характеристика основного сырья в кондитерском производстве. | | |
| 5. | Подготовка основного сырья к производству. | | |
| 6. | Характеристика вспомогательного сырья в кондитерском производстве | | |
| 7. | Подготовка вспомогательного сырья к производству. | | |
| 8. | Процессы происходящие при тепловой обработке продуктов. | | |
| 9 | Решение задач по определению упека и припека. | | |
| 10. | Контроль знаний по теме: сырье в кондитерском производстве. | | |
| 11. | Приготовление несладких фаршей. | | |

| | | | |
|-----|---|--|--|
| 12. | Приготовление овощных фаршей. | | |
| 13. | Приготовление цукатов, мармелада, джема. | | |
| 14. | Приготовление сладких фаршей. | | |
| 15. | Классификация сиропов их применение в кондитерском производстве. | | |
| 16. | Классификация помады применение в кондитерском производстве. | | |
| 17. | Условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов в кондитерском производстве. | | |
| 18. | Контроль знаний по теме: полуфабрикаты для кондитерских изделий. | | |
| 19. | Классификация теста | | |
| 20. | Способы разрыхления теста. | | |
| 21. | Способы приготовления дрожжевого теста. | | |
| 22. | Процессы происходящие при замешивании теста и выпекании изделий из дрожжевого теста. | | |
| 23. | Разделка и режим выпекания дрожжевого теста отделка готовых изделий. | | |
| 24. | Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины их возникновения. | | |
| 25. | Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Разделка, формовка, расстойка, выпечка теста. | | |
| 26. | Ассортимент изделий из дрожжевого безопасного теста. | | |
| 27. | Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого безопасного теста. | | |
| 28. | Требования к качеству и сроки хранения изделий из дрожжевого теста. | | |

| | | | |
|--------|---|--|----------|
| 29-34 | Лабораторно практическое занятие № 1. Приготовление Булочной мелочи. Технология приготовления изделий: рогалик ореховый, печенье овсяное | | 6 |
| 35-40 | Лабораторно практическое занятие № 2. Приготовление пирожков с различными фаршами, ватрушки. | | 6 |
| 41. | Приготовление опарного теста. | | |
| 42. | Недостатки теста, вызванные неправильным процессом брожения. | | |
| 43. | Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста. | | |
| 44. | Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого опарного теста. | | |
| 45-50. | Лабораторно практическое занятие № 3. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: «Булочка Российская», сдоба Выборгская. | | 6 |
| 51-56. | Лабораторно практическое занятие № 4. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: расстегаи, кулебяки булочки с маком. | | 6 |
| 57. | Приготовление и рецептуры жареных изделий из теста. | | |
| 58-63. | Лабораторно практическое занятие № 5. Приготовление изделий из дрожжевого теста жареных в жире пирожки жареные, пончики московские | | |
| 64. | Приготовление дрожжевого слоеного теста, недостатки возникающие при его приготовлении и их причины. | | |
| 65. | Приготовление и рецептуры изделий из дрожжевого слоеного теста. | | |
| 66-71. | Лабораторно практическое занятие № 6. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста слойки с повидлом, слойки с марципаном | | 6 |

| | | | |
|--------|---|--|----------|
| 72. | Приготовление изделий из дрожжевого теста с пониженной калорийностью. | | |
| 73. | Контроль знаний по теме: приготовление изделий из дрожжевого теста. | | |
| 74. | Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. | | |
| 75. | Приготовление и рецептуры изделий из сдобного пресного теста. | | |
| 76. | Приготовление заварного теста и изделий из него. | | |
| 77. | Приготовление и рецептуры изделий из заварного теста. | | |
| 78-83. | Лабораторно практическое занятие № 7. Приготовление изделий из сдобного и заварного теста. Печенье круглое с орехами, кольца воздушные. | | 6 |
| 84. | Приготовление бисквитного теста. | | |
| 85. | Приготовление и рецептуры изделий из бисквитного теста. | | |
| 86. | Приготовление слоеного теста. | | |
| 87. | Приготовление и рецептуры изделий из слоеного теста. | | |
| 88 | Приготовление воздушного и миндального теста. Ассортимент изделий и рецептуры. | | |
| 89-93. | Лабораторно практическое занятие № 8. Приготовление изделий из слоеного и бисквитного теста. Бисквитного фруктового рулета, языки слоеные, воздушного полуфабриката. | | 6 |
| 94. | Приготовление пряничного теста сырцовым способом. Ассортимент изделий из него. | | |
| 95. | Приготовление пряничного теста заварным способом. Ассортимент изделий из него. | | |

| | | | |
|---------|--|----|-----------|
| 96. | Приготовление и рецептуры изделий. Отделка поверхности изделий. | | |
| 97. | Приготовление песочного теста, ассортимент изделий. | | |
| 98. | Приготовление и рецептуры изделий. Отделка поверхности изделий. | | |
| 99-104 | Лабораторно практическое занятие № 9. Приготовление изделий из пряничного и песочного теста. Коврижки медовой, коржика молочного печенья «глаголики». | | 6 |
| 105. | Приготовление полуфабрикатов для изделий с пониженной калорийностью. | | |
| 106. | Приготовление и рецептуры изделий. Отделка поверхности. | | |
| 107. | Условия и сроки хранения кондитерских изделий из бездрожжевого теста. | | |
| 108-113 | Лабораторно практическое занятие № 10. Приготовление изделий пониженной калорийности. Бисквита свежесть, печенье «Золотистое». | | 6 |
| 114. | Характеристика современных продуктов питания. | | |
| 115. | Методы и задачи лабораторного контроля. | | |
| 116. | Приемы проверки сырья и готовых кондитерских изделий. Отбор средних проб. | | |
| | МДК-08.02 Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям. | 54 | 24 |
| 117. | Классификация отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. | | |
| 118. | Приготовление желе и фруктовой начинки. | | |
| 119. | Приготовление кремов сливочных. | | |
| 120. | Приготовление кремов белковых и на сливках. | | |

| | | | |
|----------|--|--|----------|
| 121. | Украшение из помады, глазури, кандира. | | |
| 122. | Украшения из сахарных мастик и марципана. | | |
| 123. | Украшения из посыпки шоколада. | | |
| 124. | Украшения из карамели. | | |
| 125. | Контроль знаний по теме: Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов. | | |
| 126. | Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом. | | |
| 127. | Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктово-желейных. | | |
| 128. | Приготовление бисквитных пирожных, с кремом на сливках с добавлением йогурта. | | |
| 129-134. | Лабораторно практическое занятие № 11. Приготовление бисквитных пирожных. «Бисквитное фруктово-желейное», «Бисквитное с белковым кремом», | | 6 |
| 135. | Приготовление песочных пирожных со сливочным кремом. | | |
| 136. | Приготовление песочных пирожных с белковым кремом и фруктово-желейных. | | |
| 137. | Приготовление песочных пирожных, с кремом на сливках с добавлением йогурта. | | |
| 138-143. | Лабораторно практическое занятие № 12. Приготовление песочных пирожных. «Корзиночка» с желе и фруктами, песочное кольцо. | | 6 |
| 144. | Приготовление заварных пирожных со сливочным кремом. | | |
| 145. | Приготовление заварных пирожных с белковым кремом. | | |

| | | | |
|--------------|--|----|-----------|
| 146. | Приготовление заварных пирожных «Творожное кольцо», и «Орешек». | | |
| 147- 152. | Лабораторно практическое занятие № 13. Приготовление заварных пирожных. «Творожное кольцо», и «Орешек». | | 6 |
| 153. | Приготовление слоеных пирожных со сливочным кремом. | | |
| 154 | Приготовление заварных пирожных с белковым кремом. | | |
| 155. | Приготовление слоеных пирожных слойка со сливочным кремом. | | |
| 156- 161. | Лабораторно практическое занятие № 14. Приготовление слоеных пирожных. Трубочка» со сливочным кремом, «Слойка» с яблочной начинкой. | | 6 |
| 162 . | Приготовление воздушных пирожных. | | |
| 163. | Приготовление миндальных пирожных. | | |
| 164. | Приготовление крошковых пирожных. | | |
| 165. | Приготовление десертных пирожных. | | |
| 166. | Приготовление бисквитных пирожных с фруктовыми пастами. | | |
| 167. | Приготовление песочных пирожных низкокалорийных. | | |
| 168 | Приготовление кексов низкокалорийных. | | |
| 169. | Требования к качеству, хранению и транспортировке пирожных. | | |
| 170. | Контроль знаний по теме: «Приготовление и оформление пирожных». | | |
| | МДК 08.03. Приготовление и оформление тортов по современным технологиям. | 60 | 24 |

| | | | |
|---------|---|--|----------|
| 171. | Характеристика тортов. | | |
| 172. | Основные стадии приготовления и оформления тортов. | | |
| 173. | Приготовление и оформление бисквитных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 174. | Приготовление и оформление бисквитных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 175. | Приготовление и оформление бисквитных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 176. | Приготовление и оформление бисквитных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 177. | Приготовление и оформление бисквитных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 178. | Приготовление и оформление бисквитных тортов с белковым кремом с применением современных технологий. | | |
| 179. | Приготовление и оформление бисквитных тортов с помадой, и с желе с применением современных технологий. | | |
| 180-185 | Лабораторно практическое занятие № 15. Приготовление бисквитных тортов. С желе, помадой, с кремами, с суфле с применением современных технологий. Торт «Янтарный», «Бисквитно-кремовый». | | 6 |
| 186. | Приготовление и оформление песочных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |

| | | | |
|----------|--|--|----------|
| 187. | Приготовление и оформление песочных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 188. | Приготовление и оформление песочных тортов с белковым кремом с применением современных технологий. | | |
| 189. | Приготовление и оформление песочных тортов с помадой, желе со сливками, с суфле с применением современных технологий. | | |
| 190. | Приготовление и оформление песочных тортов с помадой, желе со сливками, с суфле с применением современных технологий. | | |
| 191. | Приготовление и оформление песочных тортов с помадой, желе со сливками, с суфле с применением современных технологий. | | |
| 192-197. | Лабораторно практическое занятие № 16. Приготовление песочных тортов. С желе, помадой, с кремами, с суфле с применением современных технологий. Торт «Птичье молоко», «Песочно-кремовый». | | 6 |
| 198. | Приготовление и оформление слоеных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 199. | Приготовление и оформление слоеных тортов с помадой с применением современных технологий. | | |
| 200 | Приготовление и оформление слоеных тортов с конфитюром с применением современных технологий. | | |
| 201-206. | Лабораторно практическое занятие № 17. Приготовление слоеных тортов. С помадой, с кремами, с применением современных технологий. Торт «Спортивный», «Слоеный кремом | | 6 |

| | | | |
|----------|--|--|----------|
| 207. | Приготовление и оформление заварных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 208. | Приготовление и оформление миндальных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 209. | Приготовление и оформление миндальных тортов с помадой с применением современных технологий. | | |
| 210. | Приготовление и оформление воздушно-ореховых тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 211. | Приготовление и оформление воздушно-ореховых тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 212. | Приготовление и оформление воздушных тортов со сливочным кремом с применением современных технологий. | | |
| 213-218. | Лабораторно практическое занятие № 18. Приготовление заварных и воздушно-ореховых тортов. С помадой, с кремами, с применением современных технологий. Торт «Полет», «Торт заварной». | | 6 |
| 219. | Требования к качеству, хранению, и транспортировке тортов. | | |
| 220. | Подготовка полуфабрикатов для тортов с пониженной калорийностью. | | |
| 221. | Приготовление тортов с низким содержанием жира. | | |
| 222. | Приготовление тортов с низким содержанием жира. | | |
| 223. | Приготовление тортов с низким содержанием жира. | | |
| 224. | Приготовление тортов с низким содержанием жира. | | |

| | | | |
|------|--|--|--|
| 225. | Приготовление тортов с применением готовых смесей и их рецептуры. Торт творожный | | |
| 226 | Приготовление тортов с применением готовых смесей и их рецептуры. Торт «Безе», | | |
| 227. | Приготовление тортов с применением готовых смесей и их рецептуры. Торт творожный | | |
| 228. | Приготовление тортов с применением готовых смесей и их рецептуры. Торт творожный | | |
| 229. | Исследование качества готовых тортов. | | |
| 230. | Контроль знаний по теме: «Приготовление тортов». | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебных кабинетов: технологии кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности

и охраны труда;

мастерских: учебного кондитерского цеха;

лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров,

технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи мучных и кондитерских изделий.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, тестомесильная машина, взбивальная машина, холодильное оборудование, пекарские шкафы, электрические плиты, комплект ножей, комплект кондитерских мешков с насадками, формы для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, необходимый инвентарь и посуда, муляжи, натуральные образцы.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. **микробиологии, санитарии и гигиены** – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты;

2. **товароведения продовольственных товаров** – столы, стулья, ножи, разделочные доски, натуральные образцы продуктов, сертификаты качества;

3. **техническое оснащение и организация рабочего места:**

учебная мебель, образцы оборудования кондитерского цеха, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

производственные столы, настольные многофункциональные комбайны, муляжи мучных кондитерских изделий, натуральные образцы мучных кондитерских изделий, ножи, инструменты (кондитерские мешки с различными насадками, формы для выпечки изделий, выемки, скалки), посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, 2010г.
2. Бутейкис Н.Г., Технология мучных кондитерских изделий, 2012г.
3. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2010г.;
4. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов, 2012г.;
5. Матюхина З.П., Физиология питания, гигиена и санитария, 2010г.;
6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания, 2010г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «кондитер», 2010г.
2. Интернет-информация

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по технологии кондитерского производства согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебном кондитерском цехе.

Учебная и производственная практика проводятся в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в кондитерских цехах и учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Для отработки данного модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

Основы микробиологии, гигиены и санитарии – раздел «Производственная санитария»

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – раздел «Пищевые вещества и их значение»

Техническое оснащение с основами товароведения продовольственных товаров – раздел «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование»

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): *образование высшее профессиональное (инженерно-техническое).*

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **образование не ниже среднего специального, квалификация – кондитер 4-5 разрядов**

Инженерно-педагогический состав: **преподаватель спецдисциплин**

Мастера: **мастер производственного обучения с квалификацией кондитер 4-5 разрядов.**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ , МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.**

| <i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i> | <i>Основные показатели оценки результата</i> | <i>Формы и методы контроля и оценки</i> |
|--|--|---|
| <p>ПК 08.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p> | <p>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба - правильность организации рабочего места - соответствие выбора оборудования, инвентаря, посуды для процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> | <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: при организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> |
| | <p>- точность расчета количества сырья для процесса приготовления</p> | <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>простых хлебобулочных изделий и хлеба</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения операций приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба - точность проведения бракеража хлебобулочных изделий и хлеба | <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества готовых хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p> |
| <p>ПК 08.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба - правильность организации рабочего места - соответствие выбора оборудования, инвентаря, посуды для процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов | <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: при организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> |
| | <ul style="list-style-type: none"> - точность расчета количества сырья для процесса приготовления простых хлебобулочных | <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>изделий и хлеба</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения операций приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба - точность проведения бракеража хлебобулочных изделий и хлеба | <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления различных видов дрожжевого теста и изделий из них на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества готовых изделий из дрожжевого теста</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p> |
| <p>ПК 08.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении печенья, пряников, коврижек - правильность организации рабочего места - соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления печенья, пряников, коврижек - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов - точность расчета количества сырья для процесса приготовления печенья, пряников, коврижек - правильность | <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: при организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления печенья, пряников, коврижек на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества готовых изделий из пряничного и песочного теста</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>выполнения операций приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек</p> <p>- точность проведения бракеража печенья, пряников, коврижек</p> | <p>время учебной практики и практического экзамена</p> |
| <p>ПК 8.4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</p> | <p>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>- правильность организации рабочего места</p> <p>- соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>- точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования</p> <p>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>- точность расчета количества сырья для процесса приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>- правильность</p> | <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>выполнения операций приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>- точность проведения бракеража крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада</p> | |
| <p>ПК 8.5 Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов</p> | <p>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении отечественных классических пирожных и тортов</p> <p>- правильность организации рабочего места</p> <p>- соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления отечественных классических пирожных и тортов</p> <p>- точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования</p> <p>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>- точность расчета количества сырья для процесса приготовления отечественных классических пирожных и тортов</p> | <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления отечественных классических пирожных и тортов на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества отечественных классических пирожных и тортов</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения операций приготовления и оформления отечественных классических пирожных и тортов - точность проведения бракеража отечественных классических пирожных и тортов | <p>практического экзамена</p> |
| <p>ПК 8.6 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками - правильность организации рабочего места - соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов - точность расчета количества сырья для процесса приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, | <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы по приготовлению пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>пюре и крупками</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения операций приготовления и оформления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками - точность проведения бракеража пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками | <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p> |
| <p>ПК 8.7 Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении пирожных по современным технологиям - правильность организации рабочего места - соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления пирожных по современным технологиям - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов - точность расчета количества сырья для процесса приготовления пирожных по | <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления пирожных по современным технологиям на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества пирожных приготовленных по современным технологиям</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>современным технологиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения операций приготовления и оформления пирожных по современным технологиям - точность проведения бракеража пирожных приготовленных по современным технологиям | <p>практического экзамена</p> |
| <p>ПК 8.8 Приготовление и оформление тортов по современным технологиям</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении тортов по современным технологиям - правильность организации рабочего места - соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления тортов по современным технологиям - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов - точность расчета количества сырья для процесса приготовления тортов по современным технологиям - правильность | <p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления тортов по современным технологиям на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества тортов приготовленных по современным технологиям</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во</p> |

| | | |
|-------------------------------|--|--|
| | <p>выполнения операций приготовления и оформления тортов по современным технологиям</p> <p>- точность проведения бракеража тортов по современным технологиям</p> | <p>время учебной практики и практического экзамена</p> |
| Итоговая аттестация по модулю | <p>Обоснованность выбора и точность выполнения процессов приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> | <p>Презентация портфолио (компьютерная презентация, отражающая уровень умений, презентация фотоматериалов, экспертная оценка умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений с самооценкой)</p> |

| <i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i> | <i>Основные показатели оценки результата</i> | <i>Формы и методы контроля и оценки</i> |
|---|--|---|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>- точно и в срок выполняет задания самостоятельной работы, задания при аудиторной форме обучения</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики</p> |
| <p>ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем</p> | <p>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий в процессе лабораторных, практических работ, задания учебной и производственной</p> | <p>Мониторинг самостоятельной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике</p> |

| | практики | |
|--|--|---|
| <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <p>- определяет дефекты готовых хлебобулочных изделий, хлеба и кондитерских изделий - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения - выделяет характеризующие технологический процесс параметры (температурный режим, изменения основных и отделочных полуфабрикатов в результате различных операций технологического процесса) - выполняет действия по безопасным приемам труда, по контролю исправности производственного оборудования и выполнения санитарных правил, предъявляемых к производственному оборудованию, посуде, инвентарю и инструментам</p> | <p>Мониторинг самостоятельной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике</p> |
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач</p> | <p>Подготавливает доклады, рефераты по использованию новых технологий приготовления основных и отделочных полуфабрикатов и современных направлений в оформлении кондитерских изделий</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике</p> |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии</p> | <p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию современных технологий</p> | <p>Экспертное наблюдение при выполнении информационно-коммуникационных технологий</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>профессиональной деятельности</p> | <p>оформления кондитерских изделий; осуществляет обучение с использованием ПК; осуществляет сбор информации в интернете</p> | |
| <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях - активно работает в группе, правильно выстраивая взаимоотношения в процессе работы</p> | <p>Мониторинг самостоятельной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике</p> |
| <p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние</p> | <p>Демонстрирует знание и умение выполнять санитарные нормы и правила, предъявляемые к производственным помещениям в процессе работы</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике</p> |
| <p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> | <p>Демонстрирует аккуратность, точность и умение мобилизовать внимание в процессе выполнения производственных заданий</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике</p> |