

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

РАССМОТРЕНА

методической комиссией

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»

_____ / Е.В.Фомина/

«__» _____ 20__ г.

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

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

_____/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер.**

Срок обучения: **10 месяцев**

Учебная нагрузка: 366 часов.

Из них:

МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: 114 часов;

Учебная практика: 0 часа;

Производственная практика: 252 часа.

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Профессиональное училище № 36», г. Красноярск

Разработчики:

Шапошникова Тамара Владимировна, мастер производственного обучения,
Пантелеева Галина Сергеевна, преподаватель спец. дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочим профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

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

- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **468** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **114** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **102** часов;

производственной практики – **252** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и 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 ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1-6	Раздел 1. Подготовка сырья к производству	48	28	11	20	-	-
ПК 1-6	Раздел 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	168	86	27	82	-	-
	Производственная практика, часов	252					252
	<i>Всего:</i>	468	114	38	102	-	252

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.08. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Подготовка сырья к производству			48	
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			28	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса подготовки сырья для изготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила личной гигиены кондитера.			3	
	Содержание		1	2
	1.1. 1	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера для процесса подготовки сырья для мучных изделий		
	1.1. 2	Правила личной гигиены кондитера		
	Практические занятия			
1.1. 3	Соблюдение правил личной гигиены кондитера. Назначение санспецодежды	1		
Тема 1.2. Характеристика основных и вспомогательных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения основных и дополнительных видов сырья.			3	
	Содержание		1	2
	1.2. 1	Характеристика основных и вспомогательных видов сырья.		
	1.2. 2	Требования к качеству, условия и сроки хранения основных и вспомогательных видов сырья.		
	Практические занятия			
1.2. 3	Определение годности основных видов сырья	1		
Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера в процессе подготовки сырья к производству.			6	
	Содержание		1	2
	1.3. 1	Организация работы помещений для подготовки сырья к производству		
	1.3. 2	Организация рабочего места кондитера для обработки яиц		
	1.3. 3	Организация рабочего места кондитера для просеивания муки, замеса и брожения теста		
	1.3. 4	Техническое оснащение технологического процесса подготовки сырья к производству		
1.3. 5	Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе подготовки сырья к производству	1		

	Практические занятия		1		
	1.3. 6	Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: мукопросеивательные машины			
Тема 1.4. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству	Содержание		16		
	1.4. 1	Технологический процесс подготовки основных видов сырья: муки, крахмала, сахара. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	2	
	1.4. 2	Технологический процесс подготовки основных видов сырья: яиц и яичных продуктов; молока и молочных продуктов; жиров. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2		
	1.4. 3	Технологический процесс подготовки вспомогательных видов сырья: овощей, грибов, плодов, ягод и круп, мясных и рыбных продуктов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2		
	1.4. 4	Технологический процесс подготовки вспомогательных видов сырья: пищевых добавок, разрыхлителей теста. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2		
	1.4. 5	Технологический процесс подготовки вспомогательных видов сырья: пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов, желирующих веществ. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2		
	Лабораторные работы			1	
	1.4. 6	Подготовка муки, крахмала, сахара к производству			
	1.4. 7	Подготовка яиц и яичных продуктов; молока и молочных продуктов; жиров к производству		1	
	1.4. 8	Подготовка овощей, грибов, плодов, ягод и круп, мясных и рыбных продуктов к производству		2	
	1.4. 9	Подготовка пищевых добавок, разрыхлителей теста к производству		1	
	1.4. 10	Подготовка пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов, желирующих веществ к производству		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика заданий			20		
1. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 1.					
2. Подготовить рефераты по теме 1.4.					
3. Систематическая проработка конспектов занятий по вопросам, составленным преподавателем.					
4. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам с № 1 по № 5 (учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Н. Г. Бутейкис - М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.					
5. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.					
Раздел ПМ 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			168		
МДК 1. Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			86		
Тема 2.1. Санитарно-	Содержание		2		

гигиенические требования к организации процесса приготовления хлебобулочных мучных, кондитерских изделий	2.1. 1	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.	1	2
	Практические занятия:		1	
	2.1. 2	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и реализации готовых хлебобулочных мучных, кондитерских изделий		
Тема 2.2 Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера при приготовлении хлебобулочных мучных, кондитерских изделий	Содержание		5	
	2.2. 1	Организация рабочего места кондитера по приготовлению дрожжевого теста.	1	2
	2.2. 2	Организация рабочего места кондитера по приготовлению бездрожжевых видов теста	1	
	2.2. 3	Техническое оснащение технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1	
	2.2. 4	Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных мучных, кондитерских изделий	1	
	Практические занятия:		1	
2.2. 5	Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных мучных, кондитерских изделий			
Тема 2.3. Приготовление дрожжевого теста, хлебобулочных изделий	Содержание		22	
	2.3. 1	Дрожжевое безопарное тесто, процессы, происходящие при замесе теста	1	3
	2.3. 2	Дрожжевое опарное тесто, процессы, происходящие при замесе теста	1	
	2.3. 3	Дрожжевое слоёное тесто	1	
	2.3. 4	Приготовление хлеба	1	
	2.3. 5	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления хлеба. Калькуляция изделий.	1	
	2.3. 6	Изделия,готавливаемые из дрожжевого теста	2	
	2.3. 7	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из дрожжевого теста. Калькуляция изделий.	1	
	2.3. 8	Жареные изделия,готавливаемые из дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого слоёного теста	1	
	2.3. 9	Блинное тесто и изделия из него, тесто для оладий и изделия из него	1	
	2.3. 10	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления блинов и оладий. Калькуляция изделий.	1	
	Лабораторные работы:		3	
	2.3.11	Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него; Калькуляция изделий		
2.3. 12	Дрожжевое опарное тесто и изделия из него; Калькуляция изделий	4		

	2.3. 13	Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него Калькуляция изделий	4	
Тема 2.4. Приготовление бездрожжевых видов теста и мучных кондитерских изделий	Содержание		23	
	2.4. 1	Тесто для блинчиков, технология приготовления изделий	2	2
	2.4. 2	Сдобное пресное тесто и изделия из него	2	
	2.4. 3	Вафельное тесто и изделия из него	1	
	2.4. 4	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления вафельных изделий. Калькуляция изделий.	1	
	2.4. 5	Пряничное тесто и изделия из него: пряники, коврижки	2	
	2.4. 6	Песочное тесто и изделия из него	2	
	2.4. 7	Бисквитное тесто и изделия из него	2	
	2.4. 8	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из бисквитного теста. Калькуляция изделий.	1	
	2.4. 9	Заварное тесто и изделия из него	2	
	2.4. 10	Слоёное пресное тесто и изделия из него	2	
	2.4. 11	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из слоеного пресного теста. Калькуляция изделий.	1	
	2.4. 12	Воздушное, воздушно-ореховое, миндальное тесто и изделия из него	1	
	Лабораторная работа:		2	
2.4. 13	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.			
2.4. 14	Приготовление песочного теста и изделия из него.	2		
Тема 2.5. Приготовление пирожных и тортов	Содержание		24	
	2.5. 1	Пирожные и торты из бисквитного теста.	2	3
	2.5. 2	Пирожные и торты из песочного теста.	2	
	2.5. 3	Пирожные и торты из слоёного теста и заварного теста	2	
	2.5. 4	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов Калькуляция изделий.	2	
	2.5. 5	Фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	2	
	2.5. 6	Пирожные и торты из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста	2	
	2.5. 7	Крошковые и десертные пирожные	2	
	2.5. 8	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов Калькуляция изделий.	2	
	Лабораторная работа:		4	
2.5. 9	Приготовление пирожных из песочного теста			
2.5. 10	Приготовление тортов из бисквитного теста.	4	3	
Содержание		4		

Тема 2.6. Оценка качества готовых хлеба, хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.	2.6. 1	Требования к качеству готовых хлеба, хлебобулочных мучных, кондитерских изделий	1	2
	2.6. 2	Правила проведения бракеража готовых хлеба, хлебобулочных мучных, кондитерских изделий	2	
	Практические занятия:			
	2.6. 3	Проведение бракеража готовых хлеба, хлебобулочных мучных, кондитерских изделий	1	
Тема 2.7. Реализация хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.	Содержание		3	
	2.7. 1	Организация рабочего места по упаковке хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.	1	2
	2.7. 2	Выбор режимов и условий хранения, транспортирования готовых хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в зависимости от способа реализации.	1	
	Практические занятия:		1	
	2.7. 8	Подобрать упаковку, лотки, листы для транспортирования хлебобулочных мучных, кондитерских изделий; выбрать условия и режим хранения хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом, кейтеринг).		
Дифференцированный зачёт			3	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Тематика заданий				
1. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 2.				
2. Подготовить рефераты по теме 1.4.				
3. Систематическая проработка конспектов занятий по вопросам, составленным преподавателем.				
4. Систематическая проработка учебника по вопросам к главам с № 6 по № 13 (учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Н. Г. Бутейкис - М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008), составленным преподавателем.			82	
5. Оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите.				
Производственная практика. Виды работ:			252	
08. 1. Подготовка основных видов сырья: муки, крахмала, сахара, яиц и яичных продуктов; молока и молочных продуктов; жиров.			6	3
08. 2. Подготовка вспомогательных видов сырья: овощей, грибов, плодов, ягод и круп, мясных и рыбных продуктов.			6	
08. 3. Подготовка вспомогательных видов сырья: пищевых добавок, разрыхлителей теста, пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов, желирующих веществ.			6	
08. 4. Замес дрожжевого безо парного теста. Формование, выпечка булочки «Российской» и ватрушек с творогом.			12	
08. 5. Замес дрожжевого безо парного теста. Формование, выпечка пиццы по – итальянски и пирожков с капустным фаршем.			12	
08. 6. Замес дрожжевого опарного теста. Формование и выпечка кекса Ромовая Баба, булочки московской.			12	
08. 7. Замес дрожжевого опарного теста. Формование, выпечка кулебяки и пирога с рыбой.			12	
08. 8. Замес дрожжевого слоеного теста. Формование, выпечка ватрушек венгерских и булочки слоёной.			12	
08. 9. Замес дрожжевого слоеного теста. Формование и выпечка слойки с повидлом.			6	
08.10. Замес дрожжевого безо парного теста. Формование и жарка пончиков Московских.			6	

08.11. Замес дрожжевого безо парного теста. Формование и жарка беляшей, хвороста.	12	
08.12. Замес блинного теста. Выпечка блинов кукурузных.	6	
08. 13. Замес блинного теста. Выпечка блинов гречневых.	6	
08. 14. Замес сдобного пресного теста. Формование, выпечка сочной с творогом и хачапури.	12	
08. 15. Замес сдобного пресного теста. Формование и выпечка печенья «Косички».	6	
08. 16. Замес слоёного теста. Формование и выпечка пирожных «Трубочки» и «Языки слоёные».	12	
08. 16. Замес слоёного теста. Выпечка и отделка торта и «Наполеон».	6	
08.17. Замес песочного теста. Формование, выпечка, отделка кекса орехового.	12	
08.17. Замес песочного теста. Формование, выпечка, отделка пирожных «Корзиночки фруктовые».	6	
08.18. Замес песочного теста. Выпечка и оформление торта «Пешт».	6	
08.19. Замес бисквитного теста холодным способом. Формование, выпечка рулета фруктового и пирожного «Буше».	12	
08. 20. Замес бисквитного теста горячим способом. Выпечка и отделка торта «Прага».	6	
08. 21. Замес бисквитного теста горячим способом. Выпечка и отделка торта «Сказка».	6	
08. 22. Замес заварного теста. Формование, выпечка, отделка пирожных Эклер и Заварное кольцо.	12	
08. 23. Замес заварного теста. Формование, выпечка, отделка пирожных Слойка с сливочным кремом.	6	
08. 24. Замес медового теста. Формование, выпечка, отделка торта «Медовик».	6	
08. 25. Замес медового теста. Формование, выпечка, отделка коврижки медовой.	6	
08. 26. Замес воздушного теста. Формование и выпечка пирожных Меренги.	6	
08. 27. Калькуляция изделий	12	
08.28. Дифференцированный зачет	6	
Всего	468	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезка, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, холодильное оборудование, гриль, сковороды, электрические плиты, горшки для запекания, гастроемкости, посуда столовая, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, жарочный шкаф пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гастроемкости, кондитерский инвентарь, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПРОФИКС, 2006.
4. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. - СПб.: ПРОФИКС, 2006.
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образов./Н.Г.Бутейкис.-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Технология хлебопекарного производства: сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образов./Л.В. Мармузова.-М: издательский центр «Академия», 2008.

3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова
2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Ресторанные ведомости»
- 3.«Шеф»
- 4.«Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер». Учебная практика проводится в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах технологии кулинарного производства с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 4-5 разряда по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с заданием - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - правильность организации рабочего места - приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с использованием различных технологий 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики. Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики. Экспертная оценка на лабораторных работах.</p>
<p>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных и кондитерских изделий - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - определение качества продуктов органолептическим способом - приготовление и оформление мучных кондитерских изделий в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых изделий 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики.</p>

<p>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых изделий 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики. Экспертная оценка на устном экзамене.</p>
<p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов - определение качества продуктов органолептическим способом - приготовление отделочных полуфабрикатов в соответствии с использованием различных технологий - оптимальное применение в оформлении мучных кондитерских изделий простых и основных отделочных полуфабрикатов 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики. Экспертная оценка на устном экзамене. Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</p>
<p>Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления классических тортов и пирожных - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление классических тортов и пирожных - оценка качества готовых изделий 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики. Экспертная оценка на экзамене. Экспертная оценка на</p>

		устном экзамене.
Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных - оценка качества готовых изделий 	Экспертная оценка хода и результатов на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики. Экспертная оценка на устном экзамене.

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности - наличие положительных отзывов от мастера производственного обучение - трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике 	Экспертная оценка выполнения работ по производственной практике.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; 	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с производствен-

	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач 	ной практике.
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовых изделий; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых изделий при тепловой обработке); - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы выпечки изделий из разных видов теста); - выполняет действия по контролю, исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме; - оценивает соответствие качества готовых изделий требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий.</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности 	<p>Защита реферата</p>

<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ - разрабатывает и представляет компьютерные презентации; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах при выполнении работ по производственной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации.</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии 	<p>Экспертная оценка практических занятий. Экспертная оценка на устном экзамене.</p>

<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике.</p>
---	---	--