

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 31 » 05 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № 10 от «31» мая 2018г
Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.17 Повар, кондитер.**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения «Комаричского механико-технологического техникума»

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.
Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по профессии НПО **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: пекарь и т.д. при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- 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 технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

всего –811 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **163** часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **108** часа (в т. ч. 80 ЛПР)
самостоятельной работы обучающегося –55 часов;

учебной-252 часа

производственной практики –396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, 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
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 ПМ08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	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 8.1	Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	26	16	10	10	66	
ПК 8.2	Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.	20	10	4	10	48	
ПК 8.3	Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	23	14	10	9	18	
ПК 8.4	Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	27	20	16	7	24	
ПК 8.5	Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	45	36	32	9	66	
ПК 8.6	Раздел 6. Приготовление и	22	12	8	10	30	

	оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных						
	практика	648				252	396
	Всего:	811	108	80	55	252	396

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ08.01 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, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий.		26	
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		16	
Тема 1.1. Организация работы кондитера при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2	
	1. Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба (пампушки, булочки в ассортименте, плюшки, рогалики с начинкой, пироги, кексы дрожжевые и т.п.), простых и основных отделочных полуфабрикатов к ним, пищевая ценность, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.		2

	2.	Правила выбора, органолептическая оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов и их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья Организация рабочего места кондитера, подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных отделочных полуфабрикатов к ним. Санитарно-гигиенические требования к организации и поддержанию рабочего места кондитера в процессе приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.		2
Тема 1.2. Технология приготовления и оформление основных хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		4	
	1.	Типы теста (дрожжевое, хлебное тесто на дрожжах, закваске и сухих хлебных смесях промышленного производства) и методы приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба. Правила выбора методов и технологического режима приготовления различных типов основных хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление различных типов теста		2
	2.	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для основных хлебобулочных изделий и хлеба (сироп для промочки, помада, сладкие начинки, посыпки и т.п.). Способы отделки и варианты оформления		2
	3.	Приготовление и отделка простых хлебобулочных изделий и хлеба.		2
	4.	Органолептические способы определения степени готовности и качества простых хлебобулочных изделий и хлеба. Условия и сроки хранения, требования к безопасности хлебобулочных изделий и хлеба.		2
	Практическое занятие		2	
	1	Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)		
Лабораторная работа		8		
1.	Приготовление, отделка, бракераж простых хлебобулочных изделий и хлеба.			
Самостоятельная внеаудиторная работа		10		

<p>Тематика заданий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы по заданию преподавателя 2. Составления таблиц, схем (алгоритмов) технологических процессов приготовления теста на дрожжах и закваске. 3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 4. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 5. Сбор информации по новым видам сырья, дополнительным ингредиентам, улучшающих качество хлебобулочных изделий и препятствующих быстрому очерствению. 6. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий и хлеба, традиционных в русской кухне, особенности их приготовления и оформления. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по определению дефектов полуфабрикатов и готовых изделий и поиску способов их устранения. 		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при: взвешивании/измерении, смешивании, замешивании опары, замешивании теста, разделке, порционировании, формовке (ручной и машинной), расстойке, выпечке изделий на листах и в формах, охлаждении, отделке, варке сиропа, приготовлении начинки и т.п.. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2. Органолептическая оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям и хлебу. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление различных типов теста и способов формования простых хлебобулочных изделий и хлеба из него с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для простых хлебобулочных изделий и хлеба. 5. Оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба 6. Обеспечение правильного температурного и временного режима хранения и реализации простых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	66	

Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.		20	
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		10	
Тема 2.1. Организация работы кондитера в процессе выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов к ним	Содержание	2	
	1. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий (сочни с творогом, кексы, рулеты, профитроли, слойки) и отделочных полуфабрикатов к ним, пищевая ценность, требования к качеству.		2
	2. Правила выбора, органолептическая оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья		2
	Практическое занятие	2	
Тема 2.2. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов к ним	Содержание	4	
	1. Типы и методы приготовления теста. Правила выбора методов и технологического режима приготовления различных типов основных мучных кондитерских изделий		2
	2. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий (сироп для глазирования, глазурь белковая и т.д.)		2

	3.	Технология приготовления различных типов теста и основных мучных кондитерских изделий из него. Способы отделки и варианты оформления основных мучных кондитерских изделий.		2
	4.	Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий.		2
	Лабораторная работа		2	
	1.	Организации рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий.		
Самостоятельная внеаудиторная работа.			10	
Тематика заданий: 1. Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых изделий с учетом изменений, происходящих взаимозаменяемости. 2. Составление рекламных проспектов на мучные кондитерские изделия. 3. Изучение теоретического материала тем и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем. 4. Составление технологических карт. 5. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. 6. Подготовка к устным и письменным опросам, контрольным работам. 7. Решение ситуационных производственных задач. 8. Самостоятельное составление задач и их решение 9. Составление технологических карт по выполнению конкретных видов работ.				
Учебная практика Виды работ: 1. Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при: взвешивании/измерении, смешивании, подогревании, взбивании, замешивании теста, прослаивании теста, заваривании муки, раскатке, разделке, формовке, отсаживании из кондитерского мешка, выпечке изделий на листах и в формах, охлаждении, вынимании из формы выпеченных изделий, отделке и т.п.. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2. Органолептическая оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям. Подготовка их к использованию. 3. Приготовление различных типов теста и способов формования основных мучных кондитерских изделий из него с			48	

учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий Оформление основных мучных кондитерских изделий. 5. Обеспечение правильного температурного и временного режима хранения и реализации основных мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.			
Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		23	
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		14	
Тема 3.1. Организация работы кондитера в процессе выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижек	Содержание	2	
	1 Ассортимент печенья, пряников и коврижек и отделочных полуфабрикатов к ним, пищевая ценность, требования к качеству Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного и пряничного теста и изделий из него (пряники, печенье, коврижки)		2
	2 Правила выбора, органолептическая оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.		2
Тема 3.2. Технология приготовления печенья, пряников, коврижек и отделочных полуфабрикатов к ним	Содержание	2	2
	1 Технология приготовления песочного и пряничного теста. Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников и коврижек.		
	2 Органолептические способы определения степени готовности и качества печенья, пряников и коврижек. Требования к безопасности хранения приготовленных печенья, пряников и коврижек. Возможные виды дефектов печенья, пряников, коврижек и способы их устранения.		
	Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы)	2	

	<p>Лабораторная работа Организации рабочего места для приготовления печенья, пряников, коврижек. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении печенья, пряников, коврижек</p>	2	
	<p>Лабораторная работа Приготовление изделий из бездрожжевого теста, способы отделки и оценка качества готовых изделий</p>	6	
Самостоятельная внеаудиторная работа.		9	
<p style="text-align: center;">Тематика заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление таблицы «Оценка качества по стандарту и определение градаций качества» - Составление технологических схем приготовления печенья затяжного, сахарного, сдобного, крокетов. - Составление технологических карт приготовления пряников заварных медовых, коржиков сахарных - Практическое задание по изучению технологических свойств химических разрыхлителей. - Подготовка компьютерных презентаций по заданию преподавателя. - Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых изделий с учетом изменений, происходящих взаимозаменяемости. - Выбор рецептуры приготовления печенья (на основе сдобного) и разработать технологию приготовления печенья (на выбор); - Составление технологических карт для приготовления пряников «детских», «тульского», коврижки медовой. - Определение процента потерь при приготовлении пряников и коврижек; - Составление таблицы «Сроки хранения готовых изделий» 			
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при: взвешивании/измерении, смешивании, подогревании, взбивании, замешивании теста, заваривании муки, раскатке, разделке, формовке, отсаживании из кондитерского мешка, выпечке изделий на листах и в формах, охлаждении, вынимании из формы выпеченных изделий, отделке и г.п. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>2. Органолептическая оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям Подготовка их к использованию</p>		18	

3. Приготовление пряничного и песочного теста и способов формования печенья, пряников и коврижек из него с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.			
4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий. Оформление основных мучных кондитерских изделий.			
5. Обеспечение правильного температурного и временного режима хранения и реализации основных мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.			
Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты		27	
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		20	
Тема 4. 1 Ассортимент и технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование	Содержание	4	
	1 Ассортимент простых и основных отделочных полуфабрикатов		2
	2 Правила организации рабочего места для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		2
	3 Методы и способы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Технология и правила приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Возможные виды дефектов простых и основных отделочных полуфабрикатов и способы их устранения		2
	4 Показатели готовности и требования к качеству простых и основных отделочных полуфабрикатов. Правила и условия хранения приготовленных простых и основных отделочных полуфабрикатов.	2	
Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологической карты на основные п/ф (для выполнения лабораторной работы)		2	

	<p>Лабораторная работа Организации рабочего места и приготовление основных п/ф (бисквитного, песочного, слоеного). Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении основных п/ф</p>	6	
	<p>Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологической карты на отделочные п/ф (для выполнения лабораторной работы)</p>	2	
	<p>Лабораторная работа Организации рабочего места и приготовление отделочных п/ф (сиропа для пропитки, крема сливочного основного, крема белкового заварного, помады). Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении основных п/ф</p>	6	
Самостоятельная внеаудиторная работа.		7	
Тематика заданий:			
<ul style="list-style-type: none"> - Проработка конспектов занятий, рекомендуемой литературы. - Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. - Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя - Оформление отчетов по лабораторно-практическим работам. - Решение производственных задач по определению дефектов полуфабрикатов и поиску способов их устранения - Подготовка компьютерных презентаций по заданию преподавателя: «Использование готовых смесей для приготовления кремов», « Новые сырьевые компоненты в отделочных полуфабрикатах» - Составление таблицы « условия и сроки хранения сливочных и белковых кремов» - Решение задач на взаимозаменяемость сырья. <p>Учебная практика Виды работ 1. Приготовление и использование простых отделочных полуфабрикатов (сахарные сиропы различной крепости, помады молочной, помады ароматизированной и окрашенной); 2. Приготовление и использование основных отделочных полуфабрикатов (глазури, желе, геля, крема сливочные, белковые, из сливок и их производные).</p>		24	
Раздел 5. Приготовление и		45	

оформление отечественных классических тортов и пирожных			
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		36	
Тема 5.1. Организация работы кондитера в процессе выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных	Содержание	2	
	1. Ассортимент отечественных классических, тортов и пирожных, их классификация. Отделочные полуфабрикаты к ним. Пищевая ценность, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных.		2
Тема 5.2. Технология приготовления и оформление отечественных классических тортов и пирожных	Содержание	2	
	1. Технология и правила приготовления классических отечественных тортов и пирожных. Показатели готовности и требования к качеству классических отечественных тортов и пирожных. Порционирование, сервировка и варианты оформления классических отечественных тортов и пирожных		2
	2. Возможные виды дефектов классических отечественных тортов и пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных классических отечественных тортов и пирожных		2
	Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологической карты на отечественные классические торты (для выполнения лабораторной работы)	4	

	<p>Лабораторная работа Организация рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря и приготовление отечественных классических тортов Сказка, бисквитно-кремовый, ленинградский, паутинка. Правила проведения бракеража, оценка качества готовых изделий.</p>	12	
	<p>Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологической карты на отечественные классические пирожные (для выполнения лабораторной работы)</p>	4	
	<p>Лабораторная работа Организация рабочего места, выбор оборудования и производственного инвентаря и приготовление отечественных классических пирожных и приготовление: бисквитных нарезных со сливочным кремом, с белковым кремом, песочных, глазированных помадой, корзинка с белковым кремом, заварных</p>	12	
Самостоятельная внеаудиторная работа		9	
<p style="text-align: center;">Тематика заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. - Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. - Составление технологических карт на пирожные по темам лабораторных работ. - Оформление отчетов по лабораторно-практическим работам - Сбор информации по новым видам технологического оборудования, инвентаря и подготовка сообщений и презентаций. - Изучение ассортимента отечественных классических тортов и пирожных, особенности их приготовления и оформления новыми видами основных отделочных полуфабрикатов. - Решение производственных задач по определению дефектов полуфабрикатов и готовых изделий и поиску способов их устранения. - Подготовка компьютерных презентаций по заданию преподавателя. 			
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при: взвешивании/измерении, разрезании, промачивании, намазывании, наполнении, глазировании, обсыпании, обмазывании, отсаживании из кондитерского мешка и корнетика, отделки и т.п.. 		66	

<p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>2. Органолептическая оценка различных видов отечественных классических тортов и пирожных с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным отделочным полуфабрикатам.</p> <p>4. Приготовление и оформление различных видов отечественных классических тортов и пирожных.</p> <p>5. Обеспечение правильного температурного и временного режима хранения и реализации отечественных классических тортов и пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>			
<p>Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p>		22	
<p>МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p>		12	
<p>Тема 6.1 Организация работы кондитера в процессе выполнения технологических операций при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>	<p>Содержание</p>	2	
	<p>1 Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, их классификация. Отделочные полуфабрикаты к ним. Пищевая ценность, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>		2
			2

	2	Правила выбора, органолептическая оценка качества основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие технологическим требованиям к основным отделочным полуфабрикатам, используемым в фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных Санитарно-гигиенические требования к организации и поддержанию рабочего места кондитера в процессе приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, отделочных полуфабрикатов к ним.		
Тема 6.2. Технология приготовления и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание		2	2
	1	Техника оформления бисквитно - фруктовых, песочно-фруктовых, слоеных с конфитюром, воздушных тортов и тортов суфле. Техника оформления пирожных: заварных со сливочно-фруктовыми кремами, песочно-фруктовых, йогуртовых.		
	2	Показатели готовности и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных Возможные виды дефектов фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Правила и условия хранения приготовленных фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных		2
	Практическое занятие Расчет используемого сырья и составление технологической карты на приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных (для выполнения лабораторной работы)		2	
	Лабораторная работа Организация рабочего места кондитера, подбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, отделочных полуфабрикатов к ним Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Правила проведения бракеража, оценка качества готовых изделий.		6	
Самостоятельная внеаудиторная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к учебным темам, предлагаемым преподавателем).		10		

Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление рабочих тетрадей и подготовка к защите.

Самостоятельное изучение технологической и технической документации по приготовлению мучных и кондитерских изделий, эксплуатации оборудования предприятий общественного питания

Самостоятельное изучение правил техники безопасности при работе на с жарочным шкафом, эл. плитой, пароконвектоматом. Составление опорного конспекта по темам: «Подготовка сырья к производству», «Изделия из бездрожжевого теста», «Приготовление хлеба», «Приготовление пирожных и тортов»; «Кондитерские изделия пониженной калорийности».

Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка их к защите.

Работа в тетрадях.

Решение количественных и качественных задач.

Написание и защита рефератов по темам: «Современные отделочные полуфабрикаты», «Хлебобулочные изделия, выпускаемые предприятиями Брянской области», «Пирожные и торты пониженной калорийности».

Составление технологических карт.

Составление технологических схем.

Составления словаря новых терминов.

Составление слайдовых презентаций, видео роликов по темам: «Изделия из дрожжевого теста», «Новые растительные добавки в мучные кондитерские изделия», «Фигурные торты», «История тульского пряника».

Требование к качеству и сроки хранения.

Работа с базами данных информационными ресурсами сети «Интернета».

Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.

Разработка авторских изделий по темам:

1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.
 2. Приготовление печенья.
 3. Приготовление пряников.
 4. Приготовление коврижек
 5. Приготовление пирожных.
 6. Приготовление тортов.
 7. Приготовление изделий пониженной калорийности.
1. Разработка комплекса мероприятий по экономному расходованию муки при разделке изделий из пресного сдобного теста

<p>2.Используя различные источники информации подготовить сообщение или доклад об инновационных технологиях, используемых в кондитерском производстве</p> <p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов по итогам их выполнения.</p> <p>4. Подготовка творческих заданий, учебных проектов (в рамках участия в работе учебно-исследовательского общества «Лицейст», конференций, кружков технического творчества).</p> <p>5.Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.</p>		
<p>Тематика заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. - Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. - Составление технологических карт на пирожные по темам лабораторных работ. - Оформление отчетов по лабораторно-практическим работам - Сбор информации по новым видам технологического оборудования, инвентаря и подготовка сообщений и презентаций. - Изучение ассортимента фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, особенности их приготовления и оформления новыми видами основных отделочных полуфабрикатов. - Решение производственных задач по определению дефектов полуфабрикатов и готовых изделий и поиску способов их устранения. - Подготовка компьютерных презентаций по заданию преподавателя. 		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при: взвешивании/измерении, разрезании, промачивании, намазывании, наполнении, глазировании, обсыпании, обмазывании, отсаживании из кондитерского мешка и корнетика, отделки и т.п.. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 2. Органолептическая оценка различных видов фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным отделочным полуфабрикатам. 4. Приготовление и оформление различных видов фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 5. Обеспечение правильного температурного и временного режима хранения и реализации фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	252	

Всего	415	
Производственная практика	396	
Виды работ:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места с соблюдением санитарно-гигиенических требований 2. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, их подготовка к использованию. 3. Приготовление различных типов теста и способов формования простых хлебобулочных изделий и хлеба из него с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для простых хлебобулочных изделий и хлеба. 5. Оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба 6. Соблюдение правильного температурного режима при реализации и хранение простых хлебобулочных изделий и хлеба 1. Приготовление различных типов теста и способов формования основных мучных кондитерских изделий из него с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 2. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий. 3. Оформление основных мучных кондитерских изделий. 4. Соблюдение правильного температурного режима при реализации и хранении основных мучных кондитерских изделий. 5. Приготовление различных видов отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. 6. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных 7. Оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 8. Соблюдение правильного температурного режима при реализации и хранении отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 		
Итого	811	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеется в наличии учебный кабинет Технологии кондитерского производства; Учебный кондитерский цех .

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование учебного кондитерского цеха технологическим оборудованием:

моечная ванна;	шкаф для расстойки;
планетарный миксер;	микроволновая печь;
тестомесильная машина;	электроплита;
жарочный шкаф;	блендер
слайсер	электрофритюрница
холодильный шкаф;	весы
пароконвектомат	вакууматор

оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

рабочие столы;	сотейники;
весы настольные;	сковороды;
разделочные доски «К.Ц.» ;	сита;
ножи поварской тройки;	сито конусообразное;
щипцы универсальные;	выемки;
лопатки;	формы;
веселки;	
венчики;	скребки
ложки;	силиконовые коврики
ножи экономной очистки овощей;	трафареты
гастроёмкости;	кисти
кастрюли;	кондитерские мешки
	насадки

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудио визуализации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебную практику рекомендуется проводить как в Учебном кондитерском цехе, так и на базе практики на предприятии общественного питания. Производственную практику рекомендуется проводить на базе практики на предприятии общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, тестомесы, жарочные шкафы, шкафы для расстойки, пароконвектомат, электрофритюрница, электрическая плита, электрсковорода, протирочная машина, холодильные шкафы, ;

инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски «КЦ», «СО», «ВО», сита, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатки; веселки; скребки; венчики; ложки; ножи экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; формы; выемки сито конусообразное, кондитерские листы, трафареты, силиконовые коврики, кисти, кондитерские мешки, насадки).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 3-е издание, Москва, изд. «Академия» 2018г.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты, учебное пособие, М., изд. «Академия», 2018
3. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, М, изд «Академия» 2013г.
4. Кузнецова Л.С., Седанова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий, учебник, М., изд «Академия»,

Дополнительные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, Москва, изд. 2012
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие, Москва, изд. «Академия», 2012
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2014. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с..
8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства./ Составитель Могильный М.П.-М.: ДеЛи плюс, 2011.-560с.

9. Качурина Г.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар» Москва, Академия, 2012
10. Дубровская Н.И. «Кулинария» Лабораторный практикум, Москва, Академия, 2013г

Интернет-источники

1. <http://www.pekari.ru/>
2. <http://www.gastronom.ru/>
3. <http://hlebopechka.ru/>
4. <http://www.chocolatier.ru/>
5. <http://1001desert.com/recipes/iellies-mousses-sambuca-parfait/>
6. <http://nevkusno.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль входит в Профессиональный цикл обязательной части ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных 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.05. Безопасность жизнедеятельности.

Освоение ПК 1 «Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб» осуществляется с освоением ПК 4 «Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты». ПК 2 «Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия» и ПК 3 «Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки» осваиваются вместе с ПК 4 «Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты». ПК 5 «Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные» и ПК 6 «Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные» осваиваются вместе с ПК 4 «Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты».

Занятия, планируемые в рамках МДК, делятся на теоретические и лабораторно-практические. Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете, практические занятия в учебном кабинете и компьютерном классе, лабораторные работы – в Учебном кондитерском цехе.

При реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе:

- традиционных форм обучения,
- активных форм проведения занятий (с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий).
- внеаудиторной самостоятельной работы, направленной на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций, которая включает задания по составлению компьютерных презентаций освоенных умений и демонстрацию (в виде фотографий) продуктов деятельности, формирование портфолио обучающегося, задания по сбору информации по новым видам сырья и технологического оборудования, новым технологиям, ее систематизации и анализу, подготовке сообщений, рефератов, презентаций, участие в проектной деятельности.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Для выполнения заданий обучающимся предоставляется возможность доступа в Интернет и использования компьютера в учебном заведении.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика в рамках профессионального модуля может реализовываться как концентрировано, так и после завершения освоения каждого раздела программы, как в учебной лаборатории техникума, так и на предприятии общественного питания. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ 08 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей. Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных работ и практических занятий с использованием персонального компьютера и современного технологического оборудования, соответствующего требованиям работодателя; участие в проектной деятельности.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторно-практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторно-практических занятий и заданий по практике. Итоговый контроль по практике включает отчет по производственной практике.

Завершается освоение междисциплинарного курса экзаменом, а освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания 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)**

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления хлебобулочных, изделий и хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении хлебобулочных, изделий; -демонстрация различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; -демонстрация сервировки и вариантов оформления хлебобулочных изделий и хлеба; соответствие готовых хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества (внешний вид,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос</p>

		цвет, запах, вкус, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба;	
Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	ПК.8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления мучных кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мучных кондитерских изделий; -демонстрация сервировки и вариантов оформления мучных кондитерских изделий; -соответствие мучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения мучных кондитерских изделий;	Экспертное наблюдение во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); письменный опрос, тестирование
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление печенья,	ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики

<p>пряников, коврижек</p>		<p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления печенья, пряников, коврижек; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления печенья, пряников, коврижек; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении печенья, пряников, коврижек; -демонстрация различных способов приготовления печенья, пряников, коврижек; -демонстрация сервировки и вариантов оформления печенья, пряников, коврижек; соответствие готовых печенья, пряников, коврижек; требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых печенья, пряников, коврижек;</p>	<p>(заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); самостоятельная проверочная работа, устный опрос</p>
<p>Раздел ПМ 4. Приготовление и простых и основных отделочных полуфабрикатов в их использование</p>	<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг</p>

		<p>использование; -определение органолептическим способом качества продуктов (сырья) для использования в приготовлении и оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; -демонстрация различных способов приготовления и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; -демонстрация вариантов использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; -соответствие готовых простых и основных отделочных полуфабрикатов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос</p>
--	--	--	--

<p>Раздел ПМ 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных</p>	<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных; -демонстрация различных способов приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных; -демонстрация сервировки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; соответствие готовых классических тортов и пирожных;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, самостоятельная проверочная работа</p>
--	---	---	---

		<p>требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых отечественных классических тортов и пирожных;</p>	
<p>Раздел ПМ 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p>	<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>соответствие готовых фруктовых и легких</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося); тестирование, устный опрос</p>

		<p>обезжиренных тортов и пирожных</p> <p>требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения</p> <p>фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>-активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства;</p> <p>-активное участие в общественной жизни колледжа;</p> <p>-демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике;</p> <p>-высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практики
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества	
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	<p>-демонстрация действий по выявлению дефектов кулинарной продукции и обоснованное объяснение причин их возникновения и способов устранения;</p> <p>-сравнение и обоснованный выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей;</p>	Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся(заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения

<p>деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды и способам из безопасной эксплуатации;</p> <p>-адекватная коррекция собственной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ;</p> <p>-адекватная самооценка выполненных работ в процессе бракеража кулинарной продукции и мониторинга освоенных умений по дневнику</p>	<p>практических лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>-использование различных источников, включая электронные</p>	<p>Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся;</p> <p>портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ, поиска информации;</p>	<p>Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся;</p> <p>портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических и лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК 6. Работать в команде,</p>	<p>-взаимодействие: с обучающимися, преподавателями,</p>	

<p>эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>мастерами в ходе обучения; -выполнении коллективных заданий, проектов; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики</p>	
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству кулинарной продукции; -адекватное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; -демонстрация соблюдения правил личной гигиены в процессе выполнения работ;</p>	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	