

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № ____ от _____
Председатель методического совета

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский
Многопрофильный техникум»
Андреева М.А. _____

« ____ » _____ 2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских
изделий**

г. Игарка
2015 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее - КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна, преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна, методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 8 от «15» мая 2015 года

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от «___» _____
20___ г.

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 | 15 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 18 |

1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

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 при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Уровень образования - основное общее, среднее (полное) общее.
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 программы профессионального модуля:

всего – 424 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 244 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 79 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

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

Тематический план профессионального модуля Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

3.1.

| 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 | 69 | 39 | 16 | 18 | 12 | - |
| ПК 1-6 | Раздел 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 335 | 126 | 59 | 61 | 108 | 60 |
| | Производственная практика, часов | - | | | | | |
| | Всего: | 424 | 165 | 75 | 79 | 120 | 60 |

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

| 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 по каждой теме урока |
|--|--|-------------|---------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 1. Подготовка сырья к производству | <p>Уметь: проверять органолептическим способом качество продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>знать: правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> | 69 | |
| МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | | 57 | |
| Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса подготовки сырья для изготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила личной гигиены кондитера. | <p>Содержание</p> <p>1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера для процесса подготовки сырья для мучных изделий</p> <p>2. Правила личной гигиены кондитера</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Соблюдение правил личной гигиены кондитера. Назначение санспецодежды</p> | 2 | |
| Тема 1.2. Характеристика основных и вспомогательных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения основных и дополнительных видов сырья. | <p>Содержание</p> <p>1. Характеристика основных видов сырья</p> <p>2. Характеристика вспомогательных видов сырья</p> <p>3. Требования к качеству, условия и сроки хранения вспомогательных видов сырья</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Определение годности основных видов сырья</p> | 3 | 2 |
| | | 2 | |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера в процессе подготовки сырья к производству. | Содержание | | 9 | |
| | 1. | Организация работы помещений для подготовки сырья к производству | | 2 |
| | 2. | Организация рабочего места кондитера для обработки яиц | | 2 |
| | 3. | Организация рабочего места кондитера для просеивания муки, замеса и брожения теста | | 2 |
| | 4. | Техническое оснащение технологического процесса подготовки сырья к производству | | 2 |
| | 5. | Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе подготовки сырья к производству | | 2 |
| | Практические занятия | | 3 | |
| 1. | Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: мукопросеивательные машины | | | |
| Тема 1.4. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству | Содержание | | 9 | |
| | 1. | Технологический процесс подготовки основных видов сырья: муки, крахмала, сахара. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. | | 2 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 4. | Технологический процесс подготовки вспомогательных видов сырья: пищевых добавок, разрыхлителей теста. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. | | 2 |
| | 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 | | 9 | |
| | 1. | Подготовка муки, крахмала, сахара к производству | | |
| | 2. | Подготовка яиц и яичных продуктов; молока и молочных продуктов; жиров к производству | | |
| | | 3. | Подготовка овощей, грибов, плодов, ягод и круп, мясных и рыбных продуктов к производству | |

| | | | | |
|---|---|--|-----|--|
| | 4. | Подготовка пищевых добавок, разрыхлителей теста к производству | | |
| | 5. | Подготовка пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов, желирующих веществ к производству | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. | | | 18 | |
| Примерная тематика заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ1. | | | | |
| Учебная практика Виды работ: Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству | | | 12 | |
| Раздел ПМ 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; уметь: проверять органолептическим способом качество 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 блюд; 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 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 | | 295 | |

| | | | |
|--|--|--|----|
| | инвентаря, правила их безопасного использования. | | |
| МДК 1. Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | 187 | |
| Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления хлебобулочных мучных, кондитерских изделий | Содержание | | 2 |
| | 1. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных мучных, кондитерских изделий | 2 |
| | 2. | Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и реализации готовых хлебобулочных мучных, кондитерских изделий | 2 |
| | Практические занятия: | | 2 |
| | 1 | Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и реализации готовых хлебобулочных мучных, кондитерских изделий | 2 |
| Тема 2.2 Техническое оснащение и организация рабочего места кондитера при приготовлении хлебобулочных мучных, кондитерских изделий | Содержание | | 6 |
| | 1. | Организация рабочего места кондитера по приготовлению дрожжевого теста. | 2 |
| | 2. | Организация рабочего места кондитера по приготовлению бездрожжевых видов теста | 2 |
| | 3. | Техническое оснащение технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 2 |
| | 4. | Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных мучных, кондитерских изделий | 2 |
| | Практические занятия: | | 3 |
| | 1. | Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных мучных, кондитерских изделий | |
| Тема 2.3. Приготовление дрожжевого теста, хлебобулочных изделий | Содержание | | 18 |
| | 1. | Дрожжевое безопасное тесто, процессы, происходящие при замесе теста | 3 |
| | 2. | Дрожжевое опарное тесто, процессы, происходящие при замесе теста | 3 |
| | 3. | Дрожжевое слоёное тесто | 3 |
| | 4. | Приготовление хлеба | 3 |
| | 5. | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления хлеба. Калькуляция изделий. | 3 |
| | 6. | Мелкоштучные изделия, приготовляемые из дрожжевого теста | 3 |
| | 7. | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | приготовления мелкоштучных изделий. Калькуляция изделий. | | |
| 8. | Крупные изделия, приготовляемые из дрожжевого теста | | 3 |
| 9 | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления крупных изделий из дрожжевого теста. Калькуляция изделий. | | 3 |
| 10. | Жареные изделия, приготовляемые из дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого слоёного теста | | 3 |
| 11 | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления жареных изделий из дрожжевого теста. Калькуляция изделий. | | 3 |
| 12. | Блинное тесто и изделия из него, тесто для оладий и изделия из него | | 2 |
| 13 | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления блинов и оладий. Калькуляция изделий. | | 2 |
| Лабораторные работы: | | 16 | |
| 1. | Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него. | | |
| 2. | Дрожжевое опарное тесто и изделия из него. | | |
| 3. | Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него. | | |
| 4. | Блинное тесто и изделия из него | | |
| Тема 2.4. Приготовление бездрожжевых видов теста и мучных кондитерских изделий | Содержание | 22 | |
| | 1. | Тесто для блинчиков, технология приготовления изделий | 2 |
| | 2. | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления блинчиков Калькуляция изделий. | 2 |
| | 3. | Сдобное пресное тесто и изделия из него | 3 |
| | 4. | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из пресного теста. Калькуляция изделий. | 3 |
| | 5. | Вафельное тесто и изделия из него | 3 |
| | 6. | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления вафельных изделий. Калькуляция изделий. | 3 |
| | 7. | Пряничное тесто и изделия из него: пряники, коврижки | 3 |
| | 8. | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления пряников, коврижек. Калькуляция изделий. | 3 |
| | 9. | Песочное тесто и изделия из него | 3 |
| | 10 | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из песочного теста. Калькуляция изделий.. | 3 |
| | 11. | Бисквитное тесто и изделия из него | 3 |
| | 12 | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из бисквитного теста. | 3 |

| | | | |
|--|---|----|----|
| | Калькуляция изделий. | | |
| 13. | Заварное тесто и изделия из него | | 3 |
| 14 | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из заварного теста. Калькуляция изделий. | | 3 |
| 15. | Слоёное пресное тесто и изделия из него | | 3 |
| 16 | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из слоеного пресного теста. Калькуляция изделий. | | 3 |
| 17. | Воздушное, воздушно-ореховое, миндальное тесто и изделия из него | | 3 |
| 18 | Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального видов теста. Калькуляция изделий. | | 3 |
| Лабораторная работа: Приготовление бездрожжевых видов теста и изделий из них | | 17 | |
| Тема 2.5. Приготовление пирожных и тортов | Содержание | 14 | |
| | 1. Пирожные и торты из бисквитного теста | | 3 |
| | 2. Методика составления расчета количества и стоимости продуктов Калькуляция изделий. | | |
| | 3. Пирожные и торты из песочного теста | | 3 |
| | 4. Пирожные и торты из слоёного теста и заварного теста | | 3 |
| | 5. Фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | | 3 |
| | 6. Пирожные и торты из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста | | 3 |
| | 7. Крошковые и десертные пирожные | | 3 |
| | Лабораторные работы: Приготовление пирожных. Приготовление тортов | | 16 |
| Тема 2.6. Оценка качества готовых хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Содержание | 3 | |
| | 1. Требования к качеству готовых хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | 2 |
| | 2. Правила проведения бракеража готовых хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 2 |
| | Практические занятия: Проведение бракеража готовых хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | 2 |
| Тема 2.7. Реализация хлебобулочных мучных, кондитерских изделий. | Содержание | 2 | |
| | 1. Организация рабочего места по упаковке хлебобулочных мучных, кондитерских изделий. | | 2 |

| | | | |
|--|--|-----|---|
| 2 | Выбор режимов и условий хранения, транспортирования готовых хлебобулочных мучных, кондитерских изделий в зависимости от способа реализации | | 2 |
| практические занятия: | | 3 | |
| 1. | 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) | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ2. | | 61 | |
| Учебная практика Виды работ Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Приготовление слоенного дрожжевого и пресного теста и изделий из него. Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из данного вида теста. Приготовление тортов. Приготовление пирожных. | | 108 | |
| Производственная практика Виды работ: Подготовка продуктов и приготовление хлеба. Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него. Подготовка продуктов, приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Подготовка продуктов, приготовление слоеного дрожжевого и пресного теста и изделий из него. Подготовка продуктов, приготовление пресного сдобного и песочного теста и изделий из них. Подготовка продуктов, приготовление пряничного теста и изделий из него. Подготовка продуктов, приготовление заварного, воздушного, миндального, воздушно-орехового теста и изделий из них. Приготовление тортов массового спроса. Приготовление пирожных массового спроса. Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности. | | 60 | |
| Всего | | 424 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии кондитерского производства; учебного кондитерского цеха; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов.

Оборудование кондитерского цеха, лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, жарочный шкаф, пароконвектомат, фритюрница, сковороды, электрические плиты, гастроемкости, кондитерский инвентарь, 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 рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПРОФИКС, 2006.
4. Сборник рецептов 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 учебных кабинетах технологии кондитерского производства и в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышения 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, компьютерном классе и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения. 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 |
|--|--|--|
| Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб | <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</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики</p> <p>Экспертная оценка на лабораторных работах</p> |
| Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | <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> |
| Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки | <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</p> |
| Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты | <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 | <p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | мучных кондитерских изделий простых и основных отделочных полуфабрикатов | |
| Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | <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 | Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики |
| 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 |

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 обучения - трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике | Экспертная оценка выполнения работ по учебной и 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; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач | Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с производственной практике |
| Анализировать рабочую ситуацию, | - определяет дефекты сырья, готовых изделий; | Экспертная оценка выполнения лабораторных |

| | | |
|--|--|--|
| <p>осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> | <ul style="list-style-type: none"> - 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>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 учебной и 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 учебной и производственной практик Анкетирование</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 | <p>Экспертная оценка практических занятий</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>работ, прохождения производственной практики;</p> <p>- выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</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 учебной и производственной практик</p> |