

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии

260807.01

код

Повар, кондитер

наименование специальности (профессии)

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

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г. _____
номер

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский
индустриальный техникум», высшая квалификационная категория ;

2. _____, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум», _____ квалификационной категории.

Рассмотрена методической комиссией общеобразовательных дисциплин
ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»
протокол № 1 от «15» июня 2014 года

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии; в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 260807.01 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВВД): **приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а так же среднего (полного) 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 необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

максимальной учебной нагрузки на обучающегося – **116** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки на обучающегося – **78** часов;

самостоятельной работы на обучающегося – **38** часов

учебной практики – **78** часов

производственная практика- **78** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные .
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
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
ОК8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика и)	Объем времени, отведенный на освоение межличностного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся в т.ч.	Самостоятельная работа обучающихся, часов	Учебная, часов	Производственная часов	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК8.1-8.6 МДК 08.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	116	78	48	38	78	78
	Дифференцированный зачет						
	Производственная практика, часов						
	ВСЕГО:	116	78	48	38	78	78

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля, межцеховых, цеховых курсов (М, К) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	78	
Тема №1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание 1. Характеристика группового ассортимента хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий 2. Классификация и приотделение отдельных групп изделий.	2	1.2
Тема №2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приотделении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание 1. Основное сырье для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализация сырья. 2. Дополнительное сырье и ингредиенты при приотделении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализация сырья.	2	2
	Лабораторные занятия : 1. Проверять органолептическим способом качество основного сырья для хлебобулочного производства, мучных и кондитерских изделий. 2. Проверять органолептическим способом качество дополнительного сырья и ингредиентов при приотделении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 3. Проверять органолептическим способом качество дополнительного сырья и ингредиентов при приотделении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	3	2
Тема № 3. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного	Содержание 1. Организация рабочего места кондитера и подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приотделении дрожжевого теста. 2. Организация рабочего места кондитера и подбор необходимого производственного оборудования и инвентаря при приотделении бездрожжевого теста. 3. Организация и техническое оснащение технологического процесса при приотделении хлебобулочных, мучных и	3	2

	кондитерских изделий. Безопасные условия эксплуатации технологического теплого оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	
Лабораторные занятия :		3
1.	Выбирать производственное оборудование и инвентарь для приготовления хлебобулочных изделий.	
2.	Выбирать производственное оборудование и инвентарь при приготовлении мучных изделий.	
3.	Выбирать производственное оборудование и инвентарь при приготовлении кондитерских изделий.	

Тема №4 Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание	4	
	1. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе подготовки сырья.		2
	2. Правила безопасного использования и виды электрического оборудования и производственного инвентаря.		2
	3. Правила безопасного использования и виды жарочно-варочного оборудования и производственного инвентаря.		2
	4. Правила безопасного использования и виды холодильного оборудования и производственного инвентаря.		2
Тема №5. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Содержание	4	
	1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм по организации рабочего места при подготовке сырья и приготовлению хлебобулочных и мучных изделий		2
	2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм по организации рабочего места при подготовке сырья и приготовлению кондитерских изделий		
	3. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом.		
	4. Расчет количества продуктов, калькуляция. Жаренье изделия из дрожжевого теста, из слоеного теста. Тесто для блинов и оладий.		
	.		
	Практические занятия:	9	
	1. Использование различных технологий приготовления хлебобулочных изделий.	(по х/бул. изделиям)	
	2. Использование технологий при изготовлении дрожжевого безопарного теста		
	3. Использование технологий при подготовке и приготовлении пирожков, печеных с		

	разными фаршами, булочек.		
4.	Приготовление различных фаршей		
5.	Приготовление ватрушек с повидлом, беляшей с мясом, пирожков с яблоками		
6.	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кулебяки с рисом, расстегай с рыбой, булочки домашней, булочки слоистой		
7.	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: слойка с повидлом, слойка с маршином		
8.	Использование различных технологий при приготовлении ржаного хлеба.		
9.	Приготовление закваски.		
	Использование различных технологий при подготовке и приготовлении пшеничного хлеба		
1.	Использование различных технологий по приготовлению песочного теста и изделий из него: печенье «Круглое» и «Звездочка»	5 (по конд/изде лиям)	
2.	Использование различных технологий приготовления и оформления слоистого теста и изделий из него: ватрушки с творогом, сочни с творогом		
3.	Использование различных технологий приготовления и оформления заварного теста и изделий из него: профитроли и кольца воздушные		
4.	Использование различных технологий при подготовке и оформлении изделий из слоеного теста: языки слоеные, ушки слоеные		
5.	Использование различных технологий при подготовке и оформлении воздушного полуфабриката		
1.	Использование различных технологий приготовления мучных изделий.	3 (по мучным изделиям)	
2.	Использование различных технологий при подготовке и изготовлении вареников,пельменей, лапши домашней	2	
3.	Использование различных технологий при подготовке и изготовлении блинов и оладий	2	
	Теоретические часы-(продолжение по теме)		
5.	Приготовление бездрожжевых видов теста .		
	Слобное пресное и вафельное тесто.		
6.	Приготовление пряничного теста и изделий из него.		
7.	Приготовление бисквитного теста.		
8.	Приготовление миндального теста.		

Тема №6. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Практические занятия :	7
	1- Использование различных технологий при приготовлении бисквитного и песочного теста. Приготовление торта бисквитно-кремового и рулета с джемом (повидлом)	
	1- Использование различных технологий при приготовлении слоеного пресного и вафельного теста. Приготовление калиток, картофельных и вафельных грубочек.	
	1- Использование различных технологий при приготовлении пряничного теста и коврижек. Приготовление коврижки пряничной и различных пряников.	
	Теоретические часы (продолжение по теме)	
	9. Приготовление пирожных и тортов из бисквитного теста и песочного теста.	3
	10. Приготовление пирожных и тортов из слоеного и заварного теста.	
	11. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	
	Практические занятия :	
	1. Использование различных технологий при приготовлении пирожных и тортов из бисквитного теста. Приготовление кекса «Столичный»	6
	2. Приготовление пирожного «Корзиночка» с белковым кремом и обсыпкой.	
Тема №6. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	3. Приготовление бисквита круглого (буше), бисквита с какао-порошком	
	4. Приготовление булочек заварной со взбитыми сливками.	
	5. Приготовление пирожного «Слойка с кремом»	
	6. Приготовление заварной трубочки со сливочным кремом.	
	1. Использование различных технологий при приготовлении и оформлении кондитерских изделий пониженной калорийности	5
	2. Приготовление пирога бисквитного «Солнечный»	
	3. Приготовление кекса яблочного	
	4. Приготовление бисквитно-фруктового рулета	2
	5. Приготовление корзиночки с фруктами и желе	2
	Содержание:	3
	1. Использование способов отделки изделий желе, фруктами, цукатами.	2
Тема №6. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2. Использование способов отделки помадой и глазурью.	2
	3. Использование способов отделки мастики, посыпкой и шоколадом.	2
	Практические занятия :	
	1. Использовать различные технологии оформления хлебобулочных изделий.	4

	2.	Использовать различные технологии оформления мучных изделий		
	3.	Использовать различные технологии оформления кондитерских изделий		
	4.	Использовать различные технологии оформления кондитерских изделий		
Тема №7Правила проведения бракеража.	Содержание		2	
	1.	Приемы проверки готовых изделий органолептическим методом.		2
	2.	Исследование готовых кондитерских хлебобулочных и мучных изделий.		2
				2
	Практические занятия:			
	1	Оценивать качество изделий из хлеба.	3	
		Оценивать качество мучных изделий		
	3.	Оценивать качество кондитерских изделий.		
Тема №8 Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.	Содержание		3	
	1-	Условия и сроки хранения и транспортирования хлебобулочных мучных и кондитерских изделий .Правила хранения и требования к качеству .Санитарные требования к и транспортированию		2
	2	Дифференцированный зачет		2
	3.			
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 МДК 8			19	
Виды внеаудиторной самостоятельной работы				
Рефераты по теме: «Технология приготовления различных видов теста (по выбору учащегося)»				
Составление алгоритма по приготовлению различных видов теста.				
Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.				
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
оформление лабораторно-практических работ, отчетов.				
Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала.				
Подготовка таблицы о способах минимизации потерь минеральных веществ, витаминов в процессе приготовления изделий из теста.				
Составление схем приготовления изделий из теста.				
Примерная тематика домашних заданий				
Ассортимент и технология изделий из теста.				
Подготовка презентаций на тему «Технология приготовления (вид теста)» по выбору учащегося				

Разработка новых рецептур разных видов изделий из разных видов теста				
Учебная практика. Виды работ: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий и разных видов теста			26	
Производственная практика. Виды работ: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий и разных видов теста			26	

Самостоятельная работа при изучении раздела 6 МДК 08		19	
Виды внеаудиторной самостоятельной работы Рефераты по темам: Рефераты по теме: «Технология приготовления сыровых разрыхлителей», «Технология приготовления помады разрыхлителей», «Технология приготовления кремовых разрыхлителей», «Инновационные технологии в приготовлении отделимых полуфабрикатов», «Использование новых видов отделимых полуфабрикатов в кондитерском производстве» Составление алгоритма по приготовлению отделимых полуфабрикатов. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала. Подготовка таблицы о способах минимизации потерь при производстве отделимых полуфабрикатов Составление схем приготовления отделимых полуфабрикатов.			
Примерная тематика домашних заданий			
Креативность в отделимых полуфабрикатах			
Применение переловых технологий в приготовлении отделимых полуфабрикатов			
Подготовка презентаций на тему «Отделимые полуфабрикаты»			
Учебная практика. Виды работ:		26	
Приготовление отделимых полуфабрикатов			
Производственная практика. Виды работ:		26	
Приготовление отделимых полуфабрикатов			
Примерная тематика домашних заданий			
Креативность в оформлении тортов и пирожных			
Применение переловых технологий в приготовлении тортов и пирожных			
Подготовка презентаций на тему «Торты пониженной калорийности», «Пирожные пониженной калорийности», «Изделия пониженной калорийности фирмы «.....»			
Разработка рецептуры фирменного лёгкого обезжиренного торта. Разработка рецептуры фирменного лёгкого обезжиренного пирожного			
Учебная практика. Виды работ:		26	
Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных			
Производственная практика.		26	
Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кондитерского производства;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы

Реализация программы модуля предполагает наличия лаборатории

* *технического оснащения и организации рабочего места.*

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- пекарский шкаф, машина взбивальная, плита электрическая, миксер, весы электрические, механические, набор кондитерских насадок, выемок, мешков кондитерских, сита, мерная посуда, кисточки, формы для бисквита, кексов, формочки, скалки, кастрюли, ножи, кондитерские гребешки, лейка для сиропа, весёлки,
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Типовое рабочее место кондитера в предприятии общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

• Основные источники:

➤ учебники

1. Э.П. Матюхина ; Э.П. Королькова: «Товароведение пищевых продуктов»; Москва, 2000г
2. И.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва « Академия», 2010г.
3. Л.В. Мармузова « Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы» ,Москва « Академия», 2011г.
4. В.П. Золин « Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Москва « Академия», 2009г.
5. Н.А. Анфимова « Кулинария» ,Москва « Академия», 2011г
6. И.Г. Бутейкис, А.А. Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» ,Москва ,« Академия» 2003г.
7. В.В. Усов « Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», Москва « Академия», 2003г.
8. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов « Охрана труда в пищевой промышленности ,общественном питании и торговле», Москва «Академия», 2010г.

➤ учебные пособия

1. В.А. Барановский « Кондитер», Уч/пособие, Ростов на Дону, 2000г.
2. И.И. Дубровская « Технология приготовления мучных кондитерских изделий» ,раб. тетрадь ,Москва « Академия», 2010г.
3. Матюхина Э.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».: Учеб. Для нач. проф. образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2011
4. Н.Э. Харченко ,Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи» . Уч/пособие ,Москва « Академия», 2004г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи» Практикум, Уч/пособие. Москва « Академия», 2010г.

➤ справочники

1. Составитель И.С. Ершов «Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия» СПб., Гидрометеиздат, 2010

➤ дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2001 г. ил.

➤ Журналы

«Общественное питание», «Гastronom», «Кондитер», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно»

Интернет-ресурсы

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://chellab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

Презентации (слайды) по ИМ.08:

- Все виды теста;
- Изделия из теста и фарша;
- Слоеное пресное тесто.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Модуль изучается согласно учебному плану. Изучение теоретического материала происходит в кабинете технологии кулинарного производства. Лабораторные и практические работы осуществляются в лаборатории. Учебная практика проводится рассредоточено в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания. Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, на учебной практике, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

На экзамен могут быть представлены работы позволяющие оценить готовность обучающегося к выполнению данного вида профессиональной деятельности, а также представление отчетных материалов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

преподаватели – образование – высшее по направлению подготовки; мастера производственного обучения – среднее или высшее образование по направлению подготовки, квалификация по профессии выше, чем получаемая выпускниками.

Преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного 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
ПК 8.1. Готовить и оформлять хлебобулочные изделия и хлеба	1. проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка - защита лабораторной работы
	2. подбирает инвентарь и оборудование.	
	3. соблюдают последовательность приемов и технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба	
	4. соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании	
	5. Оформление выполнено в соответствии НТД	
	6. Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептов.	
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	1. проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка - защита лабораторной работы
	2. подбирает инвентарь и оборудование.	
	3. соблюдают последовательность приемов и технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба	
	4. соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании	
	5. Оформление выполнено в соответствии НТД	
	6. Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептов.	
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	1. проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	- наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка - защиты лабораторных работ
	2. Инструменты, оборудование и приспособления выбраны в соответствии	
	3. Соблюдает санитарные правила при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижки.	
	4. соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании	
	5. Оформление выполнено в соответствии НТД	

	6.Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептов	
ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты, а так же	1. проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка - защиты лабораторных работ
	2.Инструменты, оборудование и приспособления выбраны в соответствии	
	3.Соблюдает е санитарные правила при приготовлении и в использовании в оформлении отделочных полуфабрикатов	
	4.соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании	
	5.Оформление выполнено в соответствии НТД	
	6.Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептов	
ПК 8.5Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	1.проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка - защита лабораторной работы
	2.Инструменты, оборудование и приспособления выбраны в соответствии	
	3.Соблюдает е санитарные правила при приготовлении и в оформлении отечественные классические торты и пирожные	
	4.соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании	
	5.Оформление выполнено в соответствии НТД	
	6.Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептов	
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	1.проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий	наблюдение за действиями на практике; - тестирование; - экспертная оценка - защита лабораторной работы
	2.Инструменты, оборудование и приспособления выбраны в соответствии	
	3.Соблюдает е санитарные правила при приготовлении и в оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	
	4.соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании	
	5.Оформление выполнено в соответствии НТД	
	6.Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептов	

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 социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
	- участие в конференциях и профессиональных конкурсах мастерства. - посещение профессиональных кружков;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- планирование и осуществление выполнения профессиональных задач;	Комплексное компетентностно-ориентированное задание. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- правильная и последовательная работа по выполнению действий на лабораторных и практических работах во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и сборником рецептов;	Комплексное компетентностно-ориентированное задание. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
	- осуществляет текущий контроль своей деятельности;	
	- оценивает продукт своей деятельности;	

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - использование найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач для профессионального роста и личностного развития. 	<p>Комплексное компетентностно-ориентированное задание. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач для профессионального роста и личностного развития; - эффективное использование современных ИКТ в профессиональной деятельности; - эффективное использование информационно-коммуникационных технологий при оформлении рефератов; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение профессиональной этики поведения; - соблюдение культуры речи. - эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе выполнения работы 	<p>Комплексное компетентностно-ориентированное задание. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в военно-патриотических мероприятиях 	<p>Комплексное компетентностно-ориентированное задание.</p>