

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 28
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.19 ПРАКТИКУМ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Тюмень 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402), на основании комплекта оценочной документации № 1.1-1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (ДЭ-КД).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Ворон Елена Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы работать в рамках данной темы;
- следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений;
- предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию;
- профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;
- заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;
- изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;
- изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;
- изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;
- обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;
- эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;
- эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины;
- работать с темным, молочным и белым шоколадом;
- изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;
- изготавливать и эффективно применять ганаш;
- стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке;
- хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;
- изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;
- с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;
- изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;
- создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;

- создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;
- изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;
- использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;
- использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;
- эффективно работать в сжатые сроки,
- вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);
- визуализировать и изготовить изделие согласно изображению;
- вручную изготовить формы нужного размера и массы;
- окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;
- при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;
- создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;
- обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;
- ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;
- применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;
- принципы утонченного художественного оформления готовых изделий;
- ассортимент кондитерских изделий и шоколада;
- методы темперирования шоколада вручную;
- рациональное использование шоколада и этику при работе с ним.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 138 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 92 часа;
самостоятельной работы обучающегося 46 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов			
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки		самостоятельная работа
			ТЗ	ПЗ	
ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело»	Учебная дисциплина введена в учебный план на основании комплекта оценочной документации № 1.1-1.2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилс Россия по компетенции № 32 «Кондитерское дело» (ДЭ-КД).	138	12	80	46

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	138
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	92
в том числе:	
практические занятия	80
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	46
в том числе:	
составление таблиц, плана, заполнение схем	10
подготовка сообщений	12
подготовка рефератов	8
написание эссе	4
подготовка презентаций	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (6 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.19 Практикум по компетенции «Кондитерское дело»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень знаний
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в компетенцию «Кондитерское дело»			
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	2
	Предмет и введение в специальность.		
	Место дисциплины в освоении основной профессиональной образовательной программы.		
	Цели и задачи дисциплины.		
Тема 1.2 Исторические факты профессии кондитер	Содержание учебного материала	2	2
	История профессии кондитер		
	Кондитерское ремесло		
	Первые виды десертов		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1. Подготовка сообщения «История профессии кондитер»	2	-
Тема 1.3 Основные направления развития кондитерского направления	Содержание учебного материала	2	2
	Различные группы потребителей.		
	Развитие сети предприятий быстрого питания (кафетерии, шоколадницы).		
	Восстановление и расширение сети социально-ориентированных предприятий.		
	Стимулирование расширения сети предприятий общественного питания (кондитерские).		-
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Составление схем направлений общественного питания (кондитерских).	2	
	Практическое занятие № 2. Экскурсия на предприятие общественного питания «Шоколадница»	2	
	Практические занятия № 3-4. Экскурсия на предприятие общественного питания ООО «Максим – Кофейни»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 2. Заполнение таблицы «Анализ развития сети предприятий быстрого питания»	2	
	Самостоятельная работа № 3. Подготовка сообщения «Современные технологии в профессиональной сфере»	2	
Тема 1.4 Квалификационная характеристика кондитера	Содержание учебного материала	2	2
	Квалификационная характеристика кондитера. Основные виды деятельности: кондитера, шеф – кондитера, технолога ТХК, заведующего производством.		
	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессии рабочих и служащих		

	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 5. Сотрудники производственной части и торгового зала предприятий кондитерского производства	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 4. Составление схем должностных обязанностей	2	
	Самостоятельная работа № 5. Написание эссе «Моя профессия самая лучшая»	4	
Тема 1.5 Нормативная документация	Содержание учебного материала	2	2
	Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения; ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ Р 50762-95. «Общественное питание. Классификация предприятий»; ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».		
Тема 1.6 Движение WorldSkillsInternational и ворлдскилс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки	Содержание учебного материала	2	2
	WorldSkills: История движения, цель движения WorldSkills, масштаб движения, основные соревновательные мероприятия, основная деятельность WorldSkills, старт движения WorldSkills в России;		
	Стандарты ворлдскилс и спецификация стандартов Ворлдскилс по компетенции «Кондитерское дело»: Понятие о компетенциях.		
	Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Техническое описание компетенции		
	Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Конкурсное задание		
	Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест.		
	Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Кодекс этики, основные термины.		
	Стандарт компетенции WSR «Кондитерское дело»: Критерии оценивания.		
	WorldSkillsInternational: Национальная сборная России, подготовка к чемпионатам мирового уровня, отборочные чемпионаты в национальную сборную России		
	Внедрение стандартов Ворлдскилс в государственную итоговую аттестацию		
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 6. Подготовка реферата «История движения WorldSkills в Тюменской области»	4	
Раздел 2. Конкурсные задания цикла регионального чемпионата			
Тема 2.1 Подготовка рабочего места (МОДУЛЬ А)	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 6. Анализ меню. Подбор ингредиентов, подготовка инструментов, оборудования.	2	
	Практическое занятие № 7. Заполнение технологической карты	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-

	Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщения «Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности»	2	
	Самостоятельная работа № 8. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в производственных цехах предприятия общественного питания.	2	
Тема 2.2 Моделирование (МОДУЛЬ В)	Практические занятия		-
	Практическое занятие № 8. Техника и методы моделирования, формования, окрашивания.	2	
	Практические занятия № 9-10. Изготовление вручную фигур из марципана, мастики (люди, фрукты, животные)	4	
	Практические занятия № 11-12. Украшения изделий роял айсингом и шоколадом.	4	
	Практические занятия № 13-14. Создание творческих, гармоничных фигур.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 9. Подготовка презентации «Сочетания цветов, вкусов и текстур»	4	
	Самостоятельная работа № 10. Заполнение таблицы «Использование разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций»	2	
Тема 2.3 Шоколадные конфеты (МОДУЛЬ С)	Практические занятия		-
	Практические занятия № 15-16. Техника работы с темным, молочным и белым кувертюром.	4	
	Практические занятия № 17-18. Изготовление, использование ганаша.	4	
	Практические занятия № 19-20. Изготовление шоколадных фигур	4	
	Практические занятия № 21-22. Изготовление фигур из карамели	4	
	Практические занятия № 23-24. Изготовление корпусных конфет из молочного, горького, белого шоколада с начинкой	4	
	Практические занятия № 25-26. Изготовление отсаженных и нарезных трюфелей с начинкой, с погружением в шоколад.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 11. Подготовка презентации «Дизайн оформления и правила подачи упаковки шоколадных конфет в различных условиях в соответствии с традициями и современными тенденциями»	4	
	Самостоятельная работа № 12. Подготовка сообщения «Устойчивость и этика источников шоколада»	2	
	Самостоятельная работа № 13. Подготовка реферата «Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм»	4	
Тема 2.4 Торты, пtiфуры (МОДУЛЬ D)	Практические занятия		-
	Практические занятия № 27-29. Приготовление бисквитных, муссовых тортов	6	
	Практические занятия № 30-31. Приготовление различных начинок, кремов для кондитерских изделий	4	
	Практические занятия № 32-33. Приготовление пtiфур, маленьких тортов.	4	

	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 14. Заполнение таблицы «Процессы приготовления птифур»	2	
	Самостоятельная работа № 15. Подготовка презентации «Украшения тортов и пирожных»	4	
Тема 2.5 Таинственное задание (МОДУЛЬ F)	Практические занятия		-
	Практические занятия № 34-36. Приготовление 4 порции десерта на тарелке.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 16. Подготовка сообщения «Рецептуры горячих и холодных десертов для изготовления определенного количества блюд»	2	
Тема 2.6 Презентационная скульптура (МОДУЛЬ E)	Практические занятия		-
	Практические занятия № 37-39. Разработка эскиза и изготовление презентационной скульптуры по собственному выбору, используя сахар или изомальт.	6	
	Практическое занятие № 40. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 17. Подготовка доклада «Правила презентации шоколадных изделий»	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		138	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета Технологии производства и учебного кондитерского цеха, мастерская «Кондитерское дело».

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, Плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, Миксер погружной стационарный, Ванна для темперирования шоколада, Доска мраморная, Шкаф шоковой заморозки, Стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, Вытяжки и нержавейки, Лампа для карамели, Фрезер для мороженого.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- видеопроектор;
- компьютер;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Нормативные источники:

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 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина. -М.: Гиорд, 2014. -768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.)

17. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

3.2.2. Основная литература:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.

2. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н. Иванова. – 2-е изд., стер.: Академия, 2019. – 160 с., [16] с. цв. ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы работать в рамках данной темы; – следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений; – предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию; – профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований; – заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита; – изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений; – изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.; – изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями; – обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов; – эффективно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи; – темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины; – работать с темным, молочным и белым шоколадом; – изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки; – изготавливать и эффективно применять ганаш; – стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке; – хранить кондитерские изделия, шоколад и 	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-40</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-17</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>

ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;

- изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;
- с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;
- изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;
- создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;
- создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;
- изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;
- использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;
- использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;
- эффективно работать в сжатые сроки,
- вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);
- визуализировать и изготовить изделие согласно изображению;
- вручную изготовить формы нужного размера и массы;
- окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;
- при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;
- создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;
- обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей.
- эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;
- эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;
- темперировать шоколад для получения

<p>продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины;</p> <ul style="list-style-type: none"> – работать с темным, молочным и белым шоколадом; – изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки; – изготавливать и эффективно применять ганаш; – стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке; – хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество; – изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад; – с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами; – изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций; – создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки; – создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой; – изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.; – использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей; – использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм; – эффективно работать в сжатые сроки, – вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.); – визуализировать и изготовить изделие согласно изображению; – вручную изготовить формы нужного размера и массы; – окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая 	
--	--

<p>аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы; – создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции; – обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей. 	
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов; – ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения; – применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур; – принципы утонченного художественного оформления готовых изделий; – ассортимент кондитерских изделий и шоколада; – методы темперирования шоколада вручную; – рациональное использование шоколада и этику при работе с ним. 	<p>Оценка результатов устного опроса по темам № 1.1-2.6</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-17</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК	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	- сознательно относится к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельной работы № 1-17
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- использует современные научные методы и способы решения профессиональных управленческих задач; - составляет план работы на краткосрочный и среднесрочный периоды.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельной работы № 1-17
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- анализирует и оценивает ситуацию и несет за них персональную ответственность.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельной работы № 1-17
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения производственных задач; - осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения самостоятельных заданий.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельной работы № 1-17

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельной работы № 1-17
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- работает в коллективе и команде эффективно - общается с коллегами и руководством эффективно	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельной работы № 1-17
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- берет на себя ответственность за работу членов команды - берет на себя ответственность за результат выполнения заданий.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельной работы № 1-17
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития - занимается самообразованием - осознанно планирует повышение квалификации	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельной работы № 1-17
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40, самостоятельной работы № 1-17
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.	- проводит анализ качества сырья в соответствии с требованиями действующих стандартов к качеству сырья; - определяет качество сырья органолептическим и лабораторными методами.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	- производит расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; - рассчитывает расход сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; - использует необходимые виды сырья для производства сахаристых изделий; - осуществляет выбор способа формования в зависимости от вида изделий; - производит оформление производственной и технологической	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

	<p>документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -дает рекомендации для оптимизации технологического процесса; - соблюдает технологический режим приготовления сахаристых кондитерских изделий; - проводит анализ качества и количества полуфабрикатов и готовых сахаристых кондитерских изделий органолептическим методом; -определяет виды дефектов продукции и мер по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. 	
<p>ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -производит расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; - использует необходимые виды сырья для производства мучных изделий; - производит расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий, - осуществляет расчет производительности печей; -производит оформление производственной и технологической документации; -дает рекомендации для оптимизации технологического процесса; - соблюдает технологического режима приготовления мучных кондитерских изделий; - проведение анализа качества и количества мучных кондитерских изделий органолептическим методом; -рассчитывает количество потерь при производстве мучных кондитерских изделий; -определяет виды дефектов продукции и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<p>ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание основных видов оборудования при производстве сахаристых и 	<p>Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на</p> <ul style="list-style-type: none"> – промежуточной аттестации по

<p>производстве кондитерских изделий</p>	<p>мучных кондитерских изделий; - осуществляет устранение незначительных неполадок при эксплуатации оборудования; проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий при производстве кондитерских изделий; - дает рекомендации по рациональному использованию технологического оборудования; -соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>профессиональному модулю ПМ.03 – государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	---	--