

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

Приложение №__
к ОПОП ИПССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова
«26» _____ 20__ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 112901 КОНДИТЕР

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), с целью реализации требований Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида деятельности: Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе

ПК 6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию

ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.

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:

– подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

– проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;

– подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;

– изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

– презентации кондитерской и шоколадной продукции;

– приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;

– упаковки готовой продукции

уметь:

– выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;

– замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;

– соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

– процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

– порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;

– безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;

– реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;

– презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 435 час часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 255 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;

консультации – 1 час;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов.

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

Междисциплинарный курс	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
МДК 06.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	Междисциплинарный курс включен в учебный план с целью реализации требований Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н	255	62	108

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе
ПК 6.2.	Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию
ПК 6.3.	Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультация	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1. – ПК 6.3.	МДК 06.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер»	255	170	108	–	84	–	1	–	–
	Учебная практика, часов	72							72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	108								108
	Всего:	435	170	108	–	84	–	1	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<i>МДК 06.01 Выполнение работ по профессии «Кондитер»</i>		255	
<i>Раздел 1. Подготовка кондитерского сырья к производству</i>		52	
<i>Тема 1.1. Введение в профессию. Требование к основному и дополнительному виду сырья</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	1
	<i>Требования, предъявляемые к современному кондитеру.</i>		
	<i>Инвентарь, оборудование, правила эксплуатации и санитарные требования. Рабочее место кондитера.</i>		
	<i>Виды основного и дополнительного сырья.</i>		
	<i>Условия хранения сырья.</i>	4	–
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		
	<i>Самостоятельная работа № 1. Составить таблицу по основному и дополнительному сырью</i>	2	
<i>Тема 1.2. Мука, крахмал и желирующие агенты.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	1
	<i>Виды муки, используемые при производстве кондитерских изделий.</i>		
	<i>Показатели качества муки.</i>		
	<i>Виды крахмала, используемые для производства кондитерских изделий. Желирующие агенты</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	–
	<i>Самостоятельная работа № 3. Подготовка доклада «Сравнительная характеристика желе на желатине и агаре»</i>		
	<i>Самостоятельная работа № 4. Составить таблицу по муке – сорт, цвет, консистенция, кулинарное использование</i>		
<i>Тема 1.3. Сахар, мед и патока. Соль. Яйца и яичные продукты.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	1
	<i>Виды сахаросодержащего сырья, использование и подготовка к производству. Соль.</i>		
	<i>Виды яичных продуктов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке яиц.</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	-
	<i>Самостоятельная работа № 5. Составить алгоритм выполнения обработки сырых яиц</i>		
	<i>Самостоятельная работа № 6. Сообщение на тему «Заменители сахара»</i>		
<i>Тема 1.4. Молоко и молочные продукты. Масла, маргарин и жиры.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	1
	<i>Виды молочных продуктов. Хранение и подготовка к использованию.</i>		
	<i>Виды жиров. Классификация. Нормы замены сливочного масла.</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		-

	Самостоятельная работа № 7. Составить схему по жирам. (животные/растительные, твердые/жидкие)	2	
	Самостоятельная работа № 8. Решение задач по нормам замены	2	
Тема 1.5. Пряности и пищевые добавки (пищевые ароматизаторы, пищевые кислоты, красители). Разрыхлители.	Содержание учебного материала	4	1
	Пряности. Хранение, подготовка к использованию		
	Пищевые добавки. Классификация, хранение, использование.		
	Разрыхлители. Виды биологических и химических разрыхлителей. Способы механического разрыхления.		
	Правила выбора и варианты сочетания ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий. Правила взаимозаменяемости сырья.		
	Практическая работа обучающихся	2	-
	Практическая работа № 1. Распознавание ассортимента пряностей, пищевых добавок и разрыхлителей.		
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 9. Составить таблицу с видами и характеристиками пищевых добавок (натуральные, искусственные и т.д.)	2	
	Самостоятельная работа № 10. Подготовка сообщения «Мифы о дрожжах» (термофильные дрожжи, правда ли, что дрожжи неблагоприятно сказываются на здоровье человека и т.д.)	2	
Тема 1.6. Приготовление фаршей и начинок. Шоколад.	Содержание учебного материала	2	1
	Фарши и начинки.		
	Темперирование (виды и вариации). Хранение шоколада. Способы использования (конфеты – корпусные, обливные, декор. Проблемы, причины и решения в работе с шоколадом.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 11. Составить таблицу с проблемами (даны), причинами и решениями в работе с шоколадом.		
	Практическая работа обучающихся	12	-
	Практическая работа № 2. Распознавание ассортимента молочных продуктов, органолептическая оценка качества на соответствие требованиям. Обработка яиц и подготовка к использованию. Приготовление начинок.		
	Практическая работа № 3. Работа с шоколадом. Темперирование. Шоколадный декор. Изготовление конфет «Трюфели».		
Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции.		28	
Тема 2.1. Виды и технологии приготовления сиропов, помады, желе, глазури, муссов, марципана и карамели.	Содержание учебного материала	2	2
	Сиропы, карамель – виды, требования к качеству.		
	Помада, желе – особенности приготовления, требования к качеству.		
	Глазури (сырцовая, заварная), муссы (различные виды – на сливках, на желатине, на яйцах). Особенности приготовления, требования к качеству		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 12. Составление таблиц – рецептуры сиропов и разных видов помад (Сырье/масса для приготовления. Переложение рецептур в табличный вид)		
	Дефекты при изготовлении помады, причины их возникновения и способы устранения		

	Практическая работа обучающихся	12	-
	Практическая работа № 4. Приготовление сиропов и карамели. Соленая карамель.		
	Практическая работа № 5. Работа с желирующими агентами. Приготовление мусса, зефира и панна-котты.		
Тема 2.2. Виды и технологии приготовления кремов, сахарной мастики, пралине и посыпок. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	2
	Виды крема, требования к качеству, дефекты, причины возникновения и способы устранения.		
	Марципан – сырцовый, заварной. Требования к качеству.		
	Сахарная мастика – сырцовая, заварная, молочная. Пралине и посыпки.		
	Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства	4	-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 13. Составление таблиц – рецептуры кремов разных видов сливочных, «Шарлотт» и его производных, крема «Гляссе», фирменных сливочных кремов, заварных кремов, белковых заварных кремов, комбинированных кремов. (Сырье/масса для приготовления. Переложение рецептов в табличный вид)	6	-
	Практическая работа обучающихся		
Практическая работа № 6. Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов из них. Работа с кондитерским мешком и различными видами насадок.			
Раздел 3. Приготовление и оформление кондитерских изделий и тортов.		136	
Тема 3.1. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Характеристики и технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала	2	2
	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.		
	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления		
	Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов. Понятия «упёк», «припек», «выход».	2	-
	Практическая работа обучающихся.		
Тема 3.2. Бисквитный и песочный полуфабрикаты	Практическая работа № 7. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления различных изделий.	2	2
	Содержание учебного материала		
	Бисквитный полуфабрикат – виды бисквитных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения	4	-
	Песочный полуфабрикат – виды песочных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Самостоятельная работа обучающихся	12	-
	Самостоятельная работа № 14. Составление технологических схем приготовления бисквитных изделий		
	Практическая работа обучающихся.		
	Практическая работа № 8. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него.		
Тема 3.3. Полуфабрикаты	Практическая работа № 9. Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него.	2	2
	Содержание учебного материала		
	Воздушный полуфабрикат – виды воздушных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к		

воздушный и из блинчатого теста.	качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Полуфабрикат из блинчатого теста – технология приготовления, требования к качеству.		
	Практическая работа обучающихся.	12	-
	Практическая работа № 10. Приготовление воздушного полуфабриката и изделий из него.		
	Практическая работа № 11. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.		
Тема 3.4. Вафельный и заварной полуфабрикаты	Содержание учебного материала	4	2
	Вафельный полуфабрикат – виды вафельных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Заварной полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 15. Составление технологических схем приготовления вафельных изделий	4	
	Самостоятельная работа № 16. Составление технологических схем приготовления заварных изделий	4	
	Практическая работа обучающихся.	8	-
	Практическая работа № 12. Приготовление вафельного полуфабриката и изделий из него.		
	Практическая работа № 13. Приготовление полуфабриката из блинчатого теста и изделий из него.		
Тема 3.5. Миндальный и пряничный полуфабрикаты	Содержание учебного материала	4	2
	Миндальный полуфабрикат – виды миндальных полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Пряничный полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 17. Составление технологических схем приготовления пряничных изделий.	2	
	Самостоятельная работа № 18. Составление технологических схем приготовления изделий с бисквитом «Дакуаз»	2	
	Практическая работа обучающихся.	6	-
	Практическая работа № 14. Приготовление пряничного полуфабриката и изделий из него.		
Тема 3.6. Крошковый и слоеный полуфабрикаты	Содержание учебного материала	4	2
	Крошковый полуфабрикат – виды крошковых полуфабрикатов, технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Слоеный полуфабрикат – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Самостоятельная работа обучающихся		-
	Самостоятельная работа № 19. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного полуфабриката.	2	
	Самостоятельная работа № 20. Составление технологических схем приготовления изделий с тестом «Фило» (баклава, бурека и т.д.)	2	
	Практическая работа обучающихся.	6	-

	Практическая работа № 15. Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.		
Тема 3.7. Полуфабрикаты на основе сахарного и тюлипного теста. Выпеченные полуфабрикатов на основе промышленных смесей.	Содержание учебного материала	2	2
	Полуфабрикаты из сахарного теста – технология приготовления, требования к качеству.		
	Полуфабрикаты из тюлипного теста – технология приготовления, требования к качеству, возможные дефекты и причины возникновения		
	Самостоятельная работа обучающихся	8	-
	Самостоятельная работа № 21. Составление технологических схем приготовления изделий на основе сахарного полуфабриката.	2	
	Самостоятельная работа № 22. Создание эскиза для отделки бортовых сторон торта или пирожного с использованием тюлипного теста и бисквита «Джаконда»	4	
	Самостоятельная работа № 23. Доклад на тему «Полуфабрикаты на промышленных смесях»	2	
	Практическая работа обучающихся.	8	-
	Практическая работа № 16. Приготовление полуфабрикатов на основе сахарного теста изделий из него.		
	Практическая работа № 17. Приготовление полуфабрикатов на основе тюлипного теста и применение тюлипного теста для приготовления отделочного бисквитного полуфабриката «Джоконда» (на основе разработанных самостоятельно эскизов).		
Тема 3.8. Изделия пониженной калорийности	Содержание учебного материала	2	2
	Виды тортов и пирожных пониженной калорийности. Технология приготовления, требования к качеству		
	Самостоятельная работа обучающихся	8	-
	Самостоятельная работа № 24. Реферат «Новые виды десертов с пониженной калорийностью»	4	
	Самостоятельная работа № 25. Составление технологических схем десертов с пониженной калорийностью.	4	
	Практическая работа обучающихся.	6	-
	Практическая работа № 18. Приготовление изделий пониженной калорийности.		
Тема 3.9. Приготовление тортов.	Содержание учебного материала	4	2
	Основные виды тортов: бисквитные, песочные, слоёные, воздушные; их характеристика, формы, размеры и масса тортов. Технология приготовления. Требования к качеству изделий, условия хранения и сроки реализации.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 26. Составление технологических схем приготовления тортов		
Раздел 4. Приготовление сложных кондитерских изделий.		34	
Тема 4.1. Сложные пряничные изделия	Содержание учебного материала	2	2
	Этапы сооружения сложного пряничного изделия. Виды сложных пряничных изделий.		
	Технология приготовления сложных пряничных.		
	Способы и приемы отделки сложных пряничных. Оценка качества и хранение.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 27. Создание эскиза сложного пряничного изделия. Составление технологической схемы сборки по эскизу.		

	<i>Практическая работа обучающихся.</i>	8	-
	<i>Практическая работа № 19. Сооружение сложных пряничных изделий.</i>		
<i>Тема 4.2. Мелкоштучные кондитерские изделия.</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	2
	<i>Виды мелкоштучных кондитерских изделий. Технология приготовления. Требования к качеству.</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	-
	<i>Самостоятельная работа № 28. Составление таблицы «Ассортимент мелкоштучных изделий»</i>	2	
	<i>Самостоятельная работа № 29. Составление технологических схем мелкоштучных изделий</i>	2	
	<i>Практическая работа обучающихся.</i>	10	-
	<i>Практическая работа № 20. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</i>		
<i>Тема 4.3. Праздничные торты</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	6	2
	<i>Классификация и правила монтажа праздничных тортов.</i>		
	<i>Способы и приемы отделки праздничных тортов</i>		
	<i>Технология приготовления праздничных тортов. Оценка качества и хранение.</i>		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	-
	<i>Самостоятельная работа № 30. Создание эскиза праздничного торта. Составление технологической схемы сборки по эскизу.</i>		
<i>Раздел 5. Различные акты и нормы</i>		6	
<i>Тема 5.1. Нормативные правовые акты РФ регулирующие деятельность организаций питания</i>	<i>Закон РФ "О защите прав потребителя"</i>	2	2
	<i>Постановление Правительства РФ "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» Нормативно-технологические документы предприятий общественного питания</i>		
<i>Тема 5.2. Нормы санитарии и гигиены.</i>	<i>Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Понятие о пищевых отравлениях и их классификация. Медицинское обследование работников предприятий, их цель. Требования к транспортировке полуфабрикатов и изделий. Сроки хранения.</i>	2	2
<i>Тема 5.3. Охрана труда. Пожарная безопасность.</i>	<i>Основные документы, регламентирующие охрану труда. Надзор и контроль по охране труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Требования техники безопасности. Пожарная безопасность.</i>	2	2
<i>Консультация</i>		1	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>			
<i>Учебная практика Виды работ:</i> 1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Организация технологического процесса приготовления кондитерских и шоколадных изделий. 5. Ознакомление с оборудованием для приготовления кондитерских и шоколадных изделий.		72	—

6. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских и шоколадных изделий 7. Классификация, ассортимент приготовления кондитерских и шоколадных изделий 8. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. 9. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 10. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. 11. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки 12. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 13. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кондитерских и шоколадных изделий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: 1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства 4. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями; 5. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; 6. Приготовление кондитерской продукции: рулетов, тортов, печенья; 7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 8. Современные технологии приготовления конфет погружным способом. 9. Современные технологии приготовления корпусных конфет. 10. Современные технологии приготовления нарезных конфет. 11. Технология приготовления сложных композиций из шоколада. 12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 13. Способы и правила темперирования шоколада. 14. Хранение и реализация готовой продукции согласно требованиям нормативной документации Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	108	—
Экзамен квалификационный		
Всего	435	

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебного кабинета технологии производства сахаристых кондитерских изделий, технологического оборудования производства сахаристых кондитерских изделий, лаборатории Учебная пекарня, мастерской «Кондитерское дело».

Оборудование лаборатории: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

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.

Технические средства обучения:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- образцы натурального сырья.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- образцы сырья и кондитерских изделий;
- образцы документов;
- муляжи тортов.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 478 с.

Дополнительные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Курсовое проектирование выполняется индивидуально каждым студентом в соответствии с выданным ему заданием равномерно в течение всего семестра обучения. Темы курсовых работ объявляются перед началом курсового проектирования. Для контроля за ходом выполнения курсового проекта предусмотрены консультации для обучающихся в количестве 30 часов (групповые, индивидуальные). Итогом курсового проектирования является публичная защита курсовой работы, которая проводится в конце семестра.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья - демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления кондитерских изделий - излагает правила безопасного использования технологического оборудования - безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию	<ul style="list-style-type: none"> - замешивает тесто для кондитерской продукции - готовит начинки для кондитерской продукции - готовит полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции - соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции - процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции - аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции - демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) - демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> - излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним - демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении простых кондитерских изделий - демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов - демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий - демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий 	
ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий - демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче - эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Сознательно относится к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК;

		<ul style="list-style-type: none"> – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - Использует современные научные методы и способы решения профессиональных управленческих задач; - Составляет план работы на краткосрочный и среднесрочный периоды; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрирует способность анализировать и оценивать ситуацию и нести персональную ответственность; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения производственных задач; - Осуществляет поиск необходимой информации для эффективного выполнения самостоятельных заданий; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий

		<p>экзамена по модулю;</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p> <p style="text-align: right;">в</p>	<p>- Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>- Работает в коллективе и команде эффективно</p> <p>- Общается с коллегами и руководством эффективно</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- Берет на себя ответственность за работу членов команды</p> <p>- Берет на себя ответственность за результат выполнения заданий</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю;

		– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития - Занимается самообразованием - Осознанно планирует повышение квалификации 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе № 1-30. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам