

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загоруйкин
«26» декабря 2014 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер»

На базе основного общего образования

Рассмотрена и одобрена на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 5 от «24» декабря 2014 г.
Председатель МК

 Э.М. Аблямитова

Судак, 2014

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Организация-разработчик: Судакский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – заведующий Судакским филиалом ГБПОУ «РКИГ», кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист

Зекина Ольга Владимировна - преподаватель специальных дисциплин

Белинская Екатерина Ивановна - мастер производственного обучения

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения

Крутова Татьяна Ивановна - мастер производственного обучения

Макарцев Олег Анатольевич – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации программы профессионального модуля	17
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.01.17. (260807.01) Повар, кондитер, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен:

иметь практический опыт:

-приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;

уметь:

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий

знать:

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных 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 поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **429** часа,

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **321** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **214** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **107** часов;

учебной и производственной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК.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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.08 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Коды Профес-сиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1	Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	63	36	26	18	9	---
ПК 8.2	Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	69	40	28	20	9	---
ПК 8.3	Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	69	40	28	20	9	---
ПК 8.4	Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	60	34	24	17	9	---
ПК 8.5	Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	72	42	28	21	9	---
ПК 8.6	Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	42	22	16	11	9	---
	Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная))	54					54

	<i>Всего</i>	429	214	150	107	54	54
--	--------------	------------	------------	------------	------------	-----------	-----------

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.08 Технология приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) 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.		429	
МДК. 08. 01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		214	
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.		63	
Тема 1.1. Ассортимент, классификация, пищевая ценность и химический состав сырья; замес теста.	Содержание	2	2
	Лекция		
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность простых хлебобулочных изделий и хлеба.		
	2. Виды сырья: основные и дополнительные, пищевая ценность и химический состав сырья, подготовка сырья к производству, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	3. Полуфабрикаты для простых хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения.		
	4. Способы разрыхления теста.		
	5. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.		
6. Процессы, происходящие при выпечке теста.			
Тема 1.2. Приготовление дрожжевого	Содержание	4	2
	Лекция		

теста и оформление изделий из него	1.	Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопасным способами, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Виды и причины брака.		
	2.	Технологические приемы разделки и выпечки теста. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.		
	3.	Приготовление простых булочных и сдобных изделий, используя различные технологии; последовательность выполнения технологических операций, правила хранения и требования к качеству изделий.		
	4.	Приготовление хлеба и батонов, последовательность выполнения технологических операций, правила хранения и требования к качеству.		
Тема 1.3. Приготовление дрожжевого слоеного теста и оформление изделий из него.	Содержание		4	2
	Лекция			
	1.	Основные технологические операции и способы слоения теста. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Виды и причины брака в изделиях из дрожжевого слоеного теста		
	2.	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста, используя различные технологии и варианты оформления. Правила проведения бракеража, сроки и условия хранения, требования к качеству.		
Лабораторно-практические работы		26		
1.	Приготовление пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий: сдобы выборгской, обыкновенной, булочные изделий в ассортименте, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой и определять их соответствие технологическим требованиям.			
Самостоятельная внеаудиторная работа. Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; решение технологических задач; составление технологических схем.			18	

Учебная практика Виды работ: Приготовление простых булочных и сдобных изделий из дрожжевого теста; приготовление изделий из дрожжевого теста, приготавливаемых с «отсдобкой»: кексы «Майский», «Весенний», «Здоровье», ромовая баба, куличи; определение качества сырья органолептическим способом; оценивание качества готовых изделий органолептическим методом в соответствии технологической картой.		9	
Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.		69	
Тема 2.1. Приготовление бездрожжевого теста, полуфабрикатов и оформление изделий из него	Содержание	12	2
	Лекция		
	1. Классификация мучных кондитерских изделий, характеристика и подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления различных видов бездрожжевого теста, новые виды сырья; технологическое оборудование и инвентарь и правила его безопасного использования, правила проведения бракеража. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним.		
	2. Технология приготовления сдобного пресного, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из них, используя различные технологии. Способы формования и варианты отделки. Правила хранения и требования к качеству.		
	Лабораторно-практические работы	28	
	1. Приготовление бисквитного и заварного теста, полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.		
Самостоятельная внеаудиторная работа. Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; решение технологических задач; составление технологических схем. Составление карт брака.		20	

Учебная практика Виды работ: Приготовление сдобного пресного и песочного теста и изделий из них, используя различные технологии: ватрушки, чебуреки, яблоки в тесте жареные, яблоки, запеченные в тесте; полоска песочная с повидлом, рожок песочный с маком, песочник с изюмом, кексы: ореховый, творожный, чайный, столичный; определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из них: бисквит холодным способом «Буше», бисквит для рулета, приготовление рулетов фруктовый, «Экстра», кремовый, «Лакомка»; полуфабрикаты для пирожного «Трубочка», «Эклеры», определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная, курник, батончики слоеные с орехами, ушки слоеные, ватрушки с творогом, с повидлом. Определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.		9	
Раздел 3. Технология приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек.		69	
Тема 3.1. Приготовление и оформление печенья.	Содержание		2
	Лекция		
	1.	Виды, классификация и ассортимент печенья, основные показатели качества, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража. Способы формования и варианты отделки.	6
Тема 3.2. Приготовление пряничного теста и оформление изделий из него	Содержание		2
	Лекция		
	1.	Виды, классификация и основные показатели качества пряничных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению	

		пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек. Условия хранения и сроки реализации, правила проведения бракеража.		
	Лабораторно-практические работы		28	
	1.	Приготовление и оформление печенья: сахарного, сдобного, затяжного, овсяного; использование различных технологий приготовления и оформления, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.		
Самостоятельная внеаудиторная работа. Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; решение технологических задач; составление технологических схем. Составление технологических карт.			20	
Учебная практика Виды работ: Приготовление пряничного теста и изделий из него, выпечка, отделка поверхности, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой, разбор видов и причин брака в соответствии с бракеражной таблицей.			9	
Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов			60	
Тема 4.1. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий	Содержание		4	2
	Лекция			
	1.	Виды, классификация и ассортимент простых отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной) желе и фруктовой начинки. Их использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению посыпок, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 4.2.	Содержание		6	2

Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий	Лекция		24	
	1.	Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним, правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила проведения бракеража.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы отделки и варианты оформления.		
	3.	Новые виды отделочных полуфабрикатов, их подготовка к работе и использование.		
Лабораторно-практические работы		17		
1.	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.			
Самостоятельная внеаудиторная работа. Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; составление технологических схем. Составление технологических схем простых и основных отделочных полуфабрикатов.			9	
Учебная практика Виды работ: Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий.			72	
Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.			6	2
Тема 5.1. Приготовление и оформление отечественных классических пирожных.	Содержание			
	Лекция			
	1.	Общие сведения о пирожных, классификация, ассортимент, правила выбора отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами. Правила безопасного использования и виды технологического		

		оборудования и производственного инвентаря, правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления.		
Тема 5.2. Приготовление и оформление отечественных классических тортов.	Содержание		8	2
	Лекция			
	1.	Общие сведения о тортах, классификация, ассортимент, правила выбора отделочных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами. Правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила проведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления.		
	Лабораторно-практические работы		28	
1.	Приготовление пирожных, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.			
2.	Приготовление тортов, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.			
Самостоятельная внеаудиторная работа. Систематическая проработка конспектов, учебной и специальной литературы; подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием практических рекомендаций; составление технологических карт.		21		
Учебная практика Виды работ: Приготовление бисквитных, заварных, слоеных пирожных. Приготовление песочных и слоеных тортов.		9		
Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных		42		
Тема 6.1 Приготовление и	Содержание		6	2
	Лекция			

оформление пирожных и тортов пониженной калорийности	1.	Общие понятия о легких обезжиренных тортах и пирожных, подготовка сырья и полуфабрикатов для них. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных компонентов к ним. Правила хранения и требования к качеству, правила проведения бракеража.		
	2.	Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пирожных и тортов пониженной калорийности. Способы отделки и варианты оформления.		
	Лабораторно-практические работы			
	1.	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.	16	
Самостоятельная внеаудиторная работа Составление конспектов занятий, поиск и анализ специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем), дополнительной литературы. Составление технологических схем, технологических карт, карт брака. Подготовка докладов, сообщений, презентаций. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, составление отчетов и подготовка к их защите. Решение тематических задач. Составление технологических карт.			11	
Учебная практика Виды работ: Определение качества сырья. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания. Организация рабочего места. Приготовление и оформление пирожных с кремом из промышленных фондов Приготовление тортов с растительными сливками, творожным, сметанным кремом. Определение качества теста и готовых изделий органолептическим методом. Составление отчета и его защита.			9	
Производственная практика Виды работ: Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства. Ознакомление с сырьем хлебопекарного и кондитерского производства. Ознакомление с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования. Отработка практических навыков по подготовке сырья, полуфабрикатов, приготовлению кондитерских изделий. Участие в организации рабочих мест при выполнении комплексных работ. Участие в ведении основных технологических операций. Отработка изделий по перечню учебно-производственных работ.			54	

Работы с нормативными документами: сборником рецептур. Оформление технологической документации: технологических карт, накладных. Выполнение проверочных работ. Оценивание качества готовых изделий.		
Всего	429	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарного производства», учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления кулинарного производства»: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, обучающие фильмы, муляжи.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, колонки, компьютер, экран.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест:

1. Технологическое (механическое) оборудование: взбивальная машина, тестомесильная машина, миксеры.
2. Тепловое оборудование: плиты электрические, жарочно-пекарные шкафы, СВЧ-печь.
3. Холодильное оборудование: холодильник бытовой, холодильный шкаф.
4. Вспомогательное оборудование: производственные столы, стеллажи, шкафы, весы, моечные ванны, раковина, вытяжка.
5. Плакаты, схемы, дидактические материалы по учебной практике, карточки-задания, инструкционные и технологические карты для проведения лабораторно-практических занятий и уроков производственного обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-400 с.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования /М.: Издательский центр «Академия», 2013.-208с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, М.: ИЦ «Академия», 2013.- 432 с.
- 5.Бурашников Ю.М. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/ М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/М.:Издательский центр«Академия», 2014. — 336с.
7. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. Образования /М.: Издательский центр «Академия»» 2014. -336с.
8. ЕрмиловаС.В., Соколова Е.И. «Торты, пирожные и десерты»: учебное пособие/М.:ИЦ «Академия», 2014.-80 с.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: «Академия», 2011. – 320с.
10. Матюхина З.П., Э.П.Королькова, С.П.Ащеулова «Пищевые продукты товароведение »/ М.: «Экономика» 2007. — 232с.
11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования. - 7-е издание, / М: ИЦ Академия, 2013. - 256 с.

12. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие/М.: Издательский центр «Академия», 2013.-64с.

13. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник /Ростов на Дону:Феникс, 2013. - 373с. (Среднее профессиональное образование).

14. Успенская Н.Р. «Практическое пособие для повара»/ М.: «Экономика» 1983.

15. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования/М.: ИЗ «Академия», 2013.-304с.

Электронные источники:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 528 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20189>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41343>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 600 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41342>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-112 с.

4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Организация обучения по модулю планируется. Учебные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

ОП.06. Иностранный язык профессиональной направленности

ОП.07. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин), а во время практики – 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций преподавателем в соответствии с расписанием консультаций. Вся учебная и производственная практика проводится концентрированно в сроки, предусмотренные учебным планом. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Технология приготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, имеющие среднее или высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие начального, среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

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

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК.8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<ul style="list-style-type: none"> - Верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. - Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ). - Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий. - Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий и хлеба. - Выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. - Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм в работе. - Соблюдение правил проведения бракеража. - Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.
ПК.8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ). - Знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции. - Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий. - Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. - Знание техники и использование в работе

	<p>вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт)
ПК8..3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<ul style="list-style-type: none"> - Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек. - Использования в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек. - Последовательное ведение технологического процесса приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой. - Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. - Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения. - Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт).
ПК.8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<ul style="list-style-type: none"> - Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. - Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе. - Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения. - Умение выбрать и безопасно использовать в работе необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь при изготовлении отделочных полуфабрикатов. - Знание нового сырья и способов его использования в работе для украшения кондитерской продукции.

<p>ПК.8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологической картой. - Знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных вкусовых сочетаний. - Знание органолептического способа определения качества простых и основных отделочных полуфабрикатов и умение его использовать в работе. - Знание техники и умение оформлять сложные мучные кондитерские изделия различными видами отделочных полуфабрикатов. - Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, умение безопасно его использовать
<p>ПК.8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. - Знание правил и особенностей приготовления разных типов низкокалорийных кондитерских изделий. - Знание актуальных направлений и использование их в работе при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. - Знание правил хранения и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Высокая качественная успеваемость по дисциплине. - Отсутствие пропусков без уважительной причины. - Активное участие в мероприятиях профессиональной направленности.
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Четко и правильно организованное рабочее место в соответствии с правилами научной организацией труда. - Знание рациональных способов организации производственных работ. - Своевременное начало и окончание производственных работ. - Наличие плана (алгоритма) работы, хорошее знание теоретического материала.

	<ul style="list-style-type: none"> - Осознание цели и задач предстоящей деятельности.
<p>ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ результатов деятельности, самоанализ: составление отчета о проделанной работе, умение делать выводы. - Отслеживание результатов деятельности по отдельным операциям. - Коррекция своей деятельности по основным этапам работы. - Сформированное технологическое мышление. - Ведение портфолио. - Умение организовать работу.
<p>ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Владение навыками самостоятельной работы с литературой: поиск, отбор, использование. - Посещение библиотек, читальных залов, умение пользоваться электронными ресурсами. - Использование дополнительной информации при обучении и самообразовании.
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ и использование инноваций в области технологий, оформления, использования нового сырья и полуфабрикатов в кондитерском производстве.
<p>ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Вежливое, корректное, тактичное поведение с товарищами, инженерно-педагогическим составом, развитая коммуникация, толерантность. - Отсутствие конфликтов с окружающими, доброжелательное отношение при общении.
<p>ОК.7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правил трудового распорядка.