

Комитет образования и науки Курской области

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Сободинский аграрно-технический техникум им. К.К.Рокоссовского»,
Ушаковский филиал

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании методического совета
протокол № от «__» _____ 2015 г.

П Р И Н Я Т
на заседании педагогического совета
протокол № от «__» _____ 2015 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор ОБПОУ
«САТТ им.К.К.Рокоссовского»
_____ Е.А.Громаков
«__» _____ 2015 г.

Приказ № от «__» _____ 2015 г.

Рабочая программа

профессионального модуля *ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	30
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	34

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

Организация-разработчик – ОБПОУ «САТТ им.К.К.Рокоссовского»

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель спецдисциплин ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского», Ушаковский филиал

Анисимов А.П. – старший мастер, преподаватель спецдисциплин ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского», Ушаковский филиал

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий кондитером третьего разряда и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба.

ПК 8.2 Приготовление мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.3 Современная технология приготовления и оформления пирожных и тортов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в учебных заведениях СПО, для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а так же для самостоятельного обучения.

Уровень образования: основное общее, среднее общее образование.

Опыт работы: не требуется.

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

С целью освоения указанных видов профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

- при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила 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. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – **1287** часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **182** часа,

в том числе лабораторно-практические работы – **122** часа.

самостоятельная работа обучающегося – **91** час;

учебная практика – **546** часов;

производственная практика – **468** часов

2. Результаты освоения профессионального модуля

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

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.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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, необходимый 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

<i>Коды профессиональных компетенций</i>	<i>Наименование разделов профессионального модуля</i>	<i>Всего часов (макс.уч. нагрузка и практика)</i>	<i>Всего часов</i>	<i>в т.ч. лабораторных и практических, часов</i>	<i>Самостоятельная работа обучающегося, часов</i>	<i>Практика учебная, часов</i>	<i>Практика производственная, часов</i>
ПК 8.1	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	108	24	16	12	36	36
ПК 8.2	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	378	48	32	24	162	144
ПК 8.3	Приготовление и оформление печенья, пряников коврижек	81	6	4	3	36	36
ПК 8.4	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	90	12	8	6	36	36
ПК 8.5	Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов	436	68	46	34	190	144
ПК 8.6	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов	194	24	16	12	86	72
ВСЕГО:		1287	182	122	91	546	468

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		1287	
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		273	
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		36	
Тема 1.1 Подготовка к производству сырья для основных и отделочных полуфабрикатов		6	
	Характеристика сырья. Виды сырья.	2	2
	Практическое занятие «Расчет сырья для основных и отделочных полуфабрикатов».	2	
	Практическое занятие «Подготовка сырья к производству».	2	
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий		12	
	Технология приготовления простых хлебобулочных изделий.	2	2
	Практическое занятие «Приготовление простых хлебобулочных изделий».	4	
	Способы отделки хлебобулочных изделий. Варианты оформления хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие «Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий».	4	
Тема 1.3 Приготовление хлеба		6	
	Технология приготовления хлеба.	2	2
	Практическое занятие «Приготовление и оформление хлеба».	4	3
	Самостоятельная работа Изучить ассортимент и технологию приготовления сдобной мелочи.	12	4
Раздел 2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		72	

Тема 2.1 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Последовательность технологических операций при приготовлении фаршей, начинок, сиропов, помады. Правила хранения и требования к качеству фаршей, начинок, сиропов.	6	2
Тема 2.2 Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него	Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Изделия жареные в жире; режим жарки; рекомендуемые жир, используемый для жарки изделий во фритюре	6	2
Тема 2.3 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.	6	2
Тема 2.4 Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него	Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного слоеного теста или опарного слоеного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки, отделки поверхности изделий	6	2
Тема 2.5 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	Последовательность технологических операций при приготовлении сдобного пресного теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из сдобного пресного теста	6	2
Тема 2.6 Приготовление слоеного теста и изделий из него	Последовательность технологических операций при приготовлении слоеного теста. Ассортимент изделий из слоеного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий.	6	2
Тема 2.7 Приготовление бисквитного теста, воздушного теста, миндального теста и изделий из них	Последовательность технологических операций при приготовлении бисквитного теста, воздушного теста и миндального теста. Ассортимент изделий из теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из бисквитного, воздушного и миндального теста.	12	2
	Самостоятельная работа Ознакомьтесь с технологией оформления изделий из бездрожжевого теста	24	4
Раздел 3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		9	
Тема 3.1 Приготовление пряничного и	Последовательность технологических операций при приготовлении пряничного и пе-	6	2

песочного теста	сочного теста. Ассортимент пряников и коврижек из пряничного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий		
	Самостоятельная работа Ознакомление с особенностями оформления изделий из пряничного теста и песочного теста. Ознакомление с требованиями к качеству изделий из пряничного теста	3	4
Раздел 4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		18	
Тема 4.1 Приготовление крема, суфле, желе	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления крема, суфле, желе. Последовательность технологических операций при приготовлении крема, суфле, желе. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов	6	2
Тема 4.2 Приготовление помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления помады, мастики, глазури, темперированного шоколада. Последовательность технологических операций при приготовлении помады, мастики, глазури, темперированного шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов.	6	2
	Самостоятельная работа Ознакомление с особенностями приготовления различных элементов оформления из помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	6	4
Раздел 5 Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов		102	
Тема 5.1 Приготовление бисквитных и песочных классических пирожных	Ассортимент бисквитных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности бисквитных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	6	2
Тема 5.2 Приготовление слоеных классических пирожных	Ассортимент слоеных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности слоеных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	6	2
Тема 5.3	Ассортимент заварных пирожных. Последо-	6	2

Приготовление заварных классических пирожных	вательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности заварных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения		
Тема 5.4 Приготовление воздушных, миндальных классических пирожных	Ассортимент воздушных и миндальных пирожных. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности воздушных и миндальных пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	6	2
Тема 5.5 Приготовление бисквитных классических тортов	Ассортимент бисквитных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности бисквитных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	8	2
Тема 5.6 Приготовление песочных классических тортов	Ассортимент песочных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности песочных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	6	2
Тема 5.7 Приготовление слоеных классических тортов	Ассортимент слоеных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности слоеных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	6	2
Тема 5.8 Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов	Ассортимент воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	6	2
Тема 5.9 Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям	Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения.	6	3
Тема 5.10 Приготовление и оформление бисквитных тортов по современным технологиям	Приготовление и оформление бисквитных тортов по современным технологиям. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфаб-	6	

	рикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.		
Тема 5.11 Приготовление и оформление песочных, заварных тортов по современным технологиям	Приготовление и оформление песочных, заварных тортов по современным технологиям. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним. Варианты оформления поверхности тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	6	
	Самостоятельная работа Ознакомиться с различными способами оформления поверхности пирожных и тортов	34	3
Раздел 6 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов		36	
Тема 6.1 Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками.	Правила выбора дополнительных ингредиентов к основным полуфабрикатам и отделочным полуфабрикатам для изделий пониженной калорийности	6	2
Тема 6.2 Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками	Ассортимент пирожных с фруктовыми пастами и крупками. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками. Варианты оформления поверхности пирожных; требования к качеству; условия и сроки хранения	8	2
Тема 6.3 Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками	Ассортимент тортов с фруктовыми пастами и крупками. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками. Варианты оформления поверхности тортов; требования к качеству; условия и сроки хранения.	8	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	2	3
	Самостоятельная работа Определить калорийность пирожных и тортов с пастами и крупками	12	4
<i>Учебная практика</i>		546	
<i>Производственная практика</i>		468	
ИТОГО:		1287	

Тематический план и содержание учебной практики

<i>Наименование разделов</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
------------------------------	--------------------------------------	--------------------	-------------------------

<i>профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>			
1	2	3	4
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		546	3
МДК 08.01. Технология приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		12	
Раздел 1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба Тема 1.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий		6	
Тема 1.2 Приготовление хлеба		6	
Раздел 2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		54	
Тема 2.1 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши, начинки, сиропы.	Последовательность технологических операций при приготовлении фаршей, начинок, сиропов, помады. Правила хранения и требования к качеству фаршей, начинок, сиропов.	6	

<p>Тема 2.2 Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.</p>	<p>Способы замеса теста; способы разрыхления теста. Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.</p>	6	
<p>Тема 2.3 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.</p>	<p>Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологический процесс формовки, расстойки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий.</p>	6	
<p>Тема 2.4 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него</p>	<p>Последовательность технологических операций при приготовлении сдобного пресного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из сдобного пресного теста</p>	6	
<p>Тема 2.5 Приготовление заварного теста и изделий из них</p>	<p>Последовательность технологических операций при приготовлении заварного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий.</p>	6	
<p>Тема 2.6 Приготовление слоеного теста и изделий из него</p>	<p>Последовательность технологических операций при приготовлении слоеного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий.</p>	6	
<p>Тема 2.7 Приготовление бисквитного теста и изделий из него</p>	<p>Последовательность технологических операций при приготовлении бисквитного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из бисквитного теста.</p>	6	

Тема 2.8 Приготовление воздушно-го теста и изделий из него	Последовательность технологических операций при приготовлении воздушного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Требования к качеству изделий из воздушного теста.	6	
Тема 2.9 Приготовление миндального теста и изделий из него	Последовательность технологических операций при приготовлении миндального теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из миндального теста.	6	
Раздел 3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		12	
Тема 3.1 Приготовление пряничного теста (сырцовый и заварной способ) и изделия из него	Последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста (сырцовый и заварной способ). Технологический процесс формовки и выпечки пряников и коврижек. Отделка поверхности изделий. Требования к качеству изделий из пряничного теста	6	
Тема 3.2 Приготовление песочного теста и изделий из него	Последовательность технологических операций при приготовлении песочного теста. Технологический процесс формовки и выпечки изделий и печенья. Отделка поверхности изделий из песочного теста. Требования к качеству изделий и печенья из песочного теста	6	
Раздел 4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		6	
Тема 4.1 Приготовление крема, суфле, желе, помады,	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления крема, суфле,	6	

мастики, глазури, темперированного шоколада	желе помады, мастики, глазури, темперированного шоколада. Последовательность технологических операций при приготовлении крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов.		
Раздел 5 Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов		54	
Тема 5.1 Приготовление бисквитных пирожных	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним для бисквитных пирожных. Варианты оформления поверхности бисквитных пирожных; требования к качеству.	6	
Тема 5.2 Приготовление песочных пирожных	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним для песочных пирожных. Варианты оформления поверхности песочных пирожных; требования к качеству.	6	
Тема 5.3 Приготовление слоеных пирожных	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним для слоеных пирожных. Варианты оформления поверхности слоеных пирожных; требования к качеству.	6	
Тема 5.4 Приготовление заварных пирожных	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним для заварных пирожных. Варианты оформления поверхности заварных пирожных; требования к качеству.	6	
Тема 5.5 Приготовление воздушных, миндальных	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отде-	6	

пирожных	лочных полуфабрикатов к ним для воздушных и миндальных пирожных. Варианты оформления поверхности воздушных и миндальных пирожных; требования к качеству.		
Тема 5.6 Приготовление бисквитных тортов	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним для бисквитных тортов. Варианты оформления поверхности бисквитных тортов; требования к качеству.	6	
Тема 5.7 Приготовление песочных тортов	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним для песочных тортов. Варианты оформления поверхности песочных тортов; требования к качеству.	6	
Тема 5.8 Приготовление слоеных тортов	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним для слоеных тортов. Варианты оформления поверхности слоеных тортов; требования к качеству.	6	
Тема 5.9 Приготовление тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов к ним для воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов. Варианты оформления поверхности воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов; требования к качеству.	6	
Раздел 6 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов		12	

<p>Тема 6.1 Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми, пастами и крупками. Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками</p>	<p>Подбор фруктовых паст и крупок к основным и отделочным полуфабрикатам для пирожных и тортов пониженной калорийности. Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками для пирожных низкокалорийных. Варианты оформления поверхности пирожных; требования к качеству.</p>	6	
<p>Тема 6.2 Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками</p>	<p>Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пастами и крупками для тортов. Варианты оформления поверхности тортов; требования к качеству.</p>	6	
<p>МДК 08.02 Технология приготовления и оформление пирожных по современным технологиям</p>		12	
<p>Раздел 1 Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям Тема 1.1 Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов по современным технологиям</p>	<p>Подбор дополнительных ингредиентов к основным и отделочным полуфабрикатам в соответствии с современными технологиями приготовления пирожных.</p>	6	
<p>Тема 1.2 Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям</p>	<p>Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов для пирожных, в соответствии с современными технологиями. Варианты оформления пирожных в соответствии с современными технологиями; требования к качеству.</p>	6	
<p>МДК 08.03</p>		18	

Технология приготовления и оформление тортов по современным технологиям			
Раздел 1 Приготовление и оформление тортов по современным технологиям			
Тема 1.1 Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов по современным технологиям	Правила выбора дополнительных ингредиентов к основным и отделочным полуфабрикатам в соответствии с современными технологиями приготовления тортов.	6	
Тема 1.2 Приготовление и оформление бисквитных, песочных и заварных тортов по современным технологиям	Последовательность технологических операций при приготовлении основных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов для бисквитных, песочных и заварных тортов в соответствии с современными технологиями. Варианты оформления поверхности тортов, в соответствии с новыми технологиями; требования к качеству.	6	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		546	

Тематический план и содержание производственной практики

<i>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебного материала</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
ПМ 0 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		468	4
МДК 08.01. Технология приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		12	
Раздел 1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба Тема 1.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий	Приготовление хлебобулочных изделий производственных предприятий	6	
Тема 1.2 Приготовление хлеба	Приготовлении различных видов хлеба. Технологические операции при приготовлении хлеба.	6	
Раздел 2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий		54	
Тема 2.1 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий: фарши, начинки, сиропы.	Приготовление фаршей, начинок, сиропов, помады. Правила хранения и требования к качеству фаршей, начинок, сиропов.	6	
Тема 2.2 Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий.	6	

Тема 2.3 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий	6	
Тема 2.4 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий	6	
Тема 2.5 Приготовление заварного теста и изделий из них	Приготовление заварного теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий	6	
Тема 2.6 Приготовление слоеного теста и изделий из него	Приготовление слоеного теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий	6	
Тема 2.7 Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Приготовление бисквитного теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий	6	
Тема 2.8 Приготовление воздушного теста и изделий из него	Приготовление воздушного теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий	6	
Тема 2.9 Приготовление миндального теста и изделий из него	Приготовление миндального теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий	6	
Раздел 3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		12	
Тема 3.1 Приготовление пряничного теста (сырцовый и заварной способ) и изделия из него	Приготовление пряничного теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий	6	
Тема 3.2 Приготовление песочного теста и изделий из него	Приготовление песочного теста и изделий из него, в том числе фирменных изделий производственных предприятий	6	
Раздел 4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		6	

Тема 4.1 Приготовление крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада	Приготовление крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада и элементов оформления из них для тортов и пирожных.	6	
Раздел 5 Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов		54	
Тема 5.1 Приготовление бисквитных пирожных	Приготовление бисквитных пирожных, в том числе фирменных бисквитных пирожных производственных предприятий.	6	
Тема 5.2 Приготовление песочных пирожных	Приготовление песочных пирожных, в том числе фирменных песочных пирожных производственных предприятий.	6	
Тема 5.3 Приготовление слоеных пирожных	Приготовление слоеных пирожных, в том числе фирменных слоеных пирожных производственных предприятий.	6	
Тема 5.4 Приготовление заварных пирожных	Приготовление заварных пирожных, в том числе фирменных заварных пирожных производственных предприятий.	6	
Тема 5.5 Приготовление воздушных, миндальных пирожных	Приготовление воздушных и миндальных пирожных, в том числе фирменных воздушных и миндальных пирожных производственных предприятий	6	
Тема 5.6 Приготовление бисквитных тортов	Приготовление бисквитных тортов, в том числе фирменных бисквитных тортов производственных предприятий.	6	
Тема 5.7 Приготовление песочных тортов	Приготовление песочных тортов, в том числе фирменных песочных тортов производственных предприятий.	6	
Тема 5.8 Приготовление слоеных тортов	Приготовление слоеных тортов, в том числе фирменных слоеных тортов производственных предприятий.	6	
Тема 5.9 Приготовление тортов воздушных, воздушно-ореховых и миндальных	Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов, в том числе фирменных	6	

	воздушных, воздушно-ореховых и миндальных тортов производственных предприятий.		
Раздел 6 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов		12	
Тема 6.1 Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками	Приготовление бисквитных и песочных пирожных с фруктовыми пастами и крупками, в том числе фирменных пирожных производственных предприятий.	6	
Тема 6.2 Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками	Приготовление бисквитных и песочных тортов с фруктовыми пастами и крупками, в том числе фирменных тортов производственных предприятий.	6	
МДК 08.02 Технология приготовления и оформление пирожных по современным технологиям		12	
Раздел 1 Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям Тема 1.1 Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов по современным технологиям	Приготовление крема, суфле, шоколадной глазури, темперированного шоколада по современным технологиям и элементов оформления из них для пирожных.	6	
Тема 1.2 Приготовление и оформление пирожных по современным технологиям	Приготовление пирожных по современным технологиям и оформление пирожных с учетом современных требований, в том числе фирменных пирожных производственных предприятий.	6	
МДК 08.03 Технология приготовления и оформление тортов по современным технологиям		18	
Раздел 1			

Приготовление и оформление тортов по современным технологиям Тема 1.1 Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов по современным технологиям	Приготовление крема, суфле, шоколадной глазури, темперированного шоколада по современным технологиям и элементов оформления из них для тортов.	6	
Тема 1.2 Приготовление и оформление бисквитных тортов по современным технологиям	Приготовление бисквитных тортов по современным технологиям и оформление тортов с учетом современных требований, в том числе фирменных тортов производственных предприятий.	6	
Тема 1.3 Приготовление и оформление песочных и заварных тортов по современным технологиям	Приготовление песочных и заварных тортов по современным технологиям и оформление тортов с учетом современных требований, в том числе фирменных тортов производственных предприятий.	6	
ВСЕГО		468	
Дефференцированный зачет		12	
Государственная итоговая аттестация		36	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в:

учебных кабинетах: технологии кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности

и охраны труда;

мастерских: учебного кондитерского цеха;

лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров,

технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи мучных и кондитерских изделий.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, тестомесильная машина, взбивальная машина, холодильное оборудование, пекарские шкафы, электрические плиты, комплект ножей, комплект кондитерских мешков с насадками, формы для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, необходимый инвентарь и посуда, муляжи, натуральные образцы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. **микробиологии, санитарии и гигиены** – специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты;
2. **товароведения продовольственных товаров** – столы, стулья, ножи, разделочные доски, натуральные образцы продуктов, сертификаты качества;
3. **техническое оснащение и организация рабочего места:**

учебная мебель, образцы оборудования кондитерского цеха, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

производственные столы, настольные многофункциональные комбайны, муляжи мучных кондитерских изделий, натуральные образцы мучных кондитерских изделий, ножи, инструменты (кондитерские мешки с различными насадками, формы для выпечки изделий, выемки, скалки), посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептов, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы

1. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий,
2. Бутейкис Н.Г., Технология мучных кондитерских изделий

3. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2006г.;
4. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов, 2005г.;
5. Матюхина З.П., Физиология питания, гигиена и санитария, 2004г.;
6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания, 2005г.

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «кондитер», 200
2. Интернет-информация
3. Электронный учебник

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальных дисциплин по технологии кондитерского производства согласно расписанию и учебному плану, лабораторные и практические занятия организуются и проводятся в учебном кондитерском цехе.

Учебная и производственная практика проводятся в действующих базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в кондитерских цехах и учебных комнатах предприятий.

Учебная и производственная практика организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

Для отработки данного модуля необходимо изучить разделы следующих предметов:

Основы микробиологии, гигиены и санитарии – раздел «Производственная санитария»

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров – раздел «Пищевые вещества и их значение»

Техническое оснащение с основами товароведения продовольственных товаров – раздел «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование»

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): **образование высшее профессиональное (инженерно-техническое).**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: **образование не ниже среднего специального, квалификация – кондитер 4-5 разрядов**

Педагогический состав: **преподаватель спецдисциплин**

Мастера: **мастер производственного обучения с квалификацией кондитер 4-5 разрядов.**

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>	<i>Раздел, тема МДК</i>
<p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<p>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба - правильность организации рабочего места - соответствие выбора оборудования, инвентаря, посуды для процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p>	<p>Компьютерное тестирование Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: при организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p>	<p>МДК 08.01. Технология приготовления и оформление простых хлебобулочных, кондитерских изделий и хлеба Раздел 1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>
<p>ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p>	<p>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: при организации</p>	<p>Раздел 2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий. Тема 2.1 Полуфабрикаты</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места - соответствие выбора оборудования, инвентаря, посуды для процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов 	<p>рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p>	<p>для мучных кондитерских изделий: фарши, начинки, сиропы. Тема 2.2 Замес теста и способы его разрыхления Тема 2.3 Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него Тема 2.4 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - точность расчета количества сырья для процесса приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба - правильность выполнения операций приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба - точность проведения бракеража хлебобулочных изделий и хлеба 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления различных видов дрожжевого теста и изделий из них на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества готовых изделий из дрожжевого теста Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p>	<p>Тема 2.5 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него Тема 2.6 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него Тема 2.7 Приготовление заварного теста и изделий из них Тема 2.8 Приготовление слоеного теста и изделий из него</p>
<p>ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места при приготовлении печенья, пряников, коврижек - правильность организации рабочего места - соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления печенья, пряников, коврижек - точность проведения процесса проверки ис- 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: при организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка вы-</p>	<p>Раздел 3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек Тема 3.1 Приготовление пряничного теста (сырцовым способом) и изделий из него Тема 3.2 Приготовление пряничного теста (заварным способом) и изделий из него Тема 3.3</p>

	<p>правности механического и теплового оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов - точность расчета количества сырья для процесса приготовления печенья, пряников, коврижек - правильность выполнения операций приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек - точность проведения бракеража печенья, пряников, коврижек 	<p>полнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления печенья, пряников, коврижек на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества готовых изделий из пряничного и песочного теста</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p>	<p>Приготовление песочного теста и изделий из него</p>
<p>ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов - правильность организации рабочего места - соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов - точность расчета количества сырья для процесса приготовления простых и основных 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури,</p>	<p>Раздел 4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 4.1 Приготовление крема, суфле, желе</p> <p>Тема 4.2 Приготовление помады, мастики, глазури, темперированного шоколада</p>

	<p>отделочных полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения операций приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов - точность проведения бракеража крема, суфле, желе, помады, мастики, глазури, темперированного шоколада 	<p>темперированного шоколада</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p>	
<p>ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические пирожные и торты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении отечественных классических пирожных и тортов - правильность организации рабочего места - соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления отечественных классических пирожных и тортов - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов - точность расчета количества сырья для процесса приготовления отечественных классических пирожных и тортов - правильность выполнения операций приготовления и оформления отечественных классических пирожных и тортов - точность проведения 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления отечественных классических пирожных и тортов на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества отечественных классических пирожных и тортов</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p>	<p>Раздел 5 Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов</p> <p>Тема 5.1 Приготовление бисквитных пирожных</p> <p>Тема 5.2 Приготовление песочных пирожных</p> <p>Тема 5.3 Приготовление слоеных пирожных</p> <p>Тема 5.4 Приготовление заварных пирожных</p> <p>Тема 5.5 Приготовление воздушных, миндалевых пирожных</p> <p>Тема 5.6 Приготовление бисквитных тортов</p> <p>Тема 5.7 Приготовление песочных тортов</p> <p>Тема 5.8 Приготовление слоеных тортов</p> <p>Тема 5.9 Приготовление тортов воздушных, воздушно-</p>

	бракеража отечественных классических пирожных и тортов		ореховых и миндаля
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные пирожные и торты	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при приготовлении пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками - правильность организации рабочего места - соответствие выбора посуды оборудования, инвентаря для процесса приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками - точность проведения процесса проверки исправности механического и теплового оборудования - правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов - точность расчета количества сырья для процесса приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками - правильность выполнения операций приготовления и оформления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками - точность проведения бракеража пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил: организации рабочих мест; в процессе выполнения практических заданий</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы по приготовлению пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> <p>Экспертная оценка выполнения операций приготовления пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками на лабораторной работе</p> <p>Экспертная оценка качества пирожных и тортов с фруктовыми пастами, пюре и крупками</p> <p>Экспертная оценка демонстраций умений во время учебной практики и практического экзамена</p>	<p>Раздел 6</p> <p>Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов</p> <p>Тема 6.1</p> <p>Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов с фруктовыми пюре, пастами и крупками.</p> <p>Тема 6.2</p> <p>Приготовление пирожных с фруктовыми пастами и крупками</p> <p>Тема 6.3</p> <p>Приготовление тортов с фруктовыми пастами и крупками</p>
Итоговая аттестация по модулю	Обоснованность выбора и точность выполнения	Презентация портфолио (компьютерная презентация, отражающая уро-	

	процессов приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.	вень умений, презентация фотоматериалов, экспертная оценка умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений с самооценкой)	
--	---	--	--

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- точно и в срок выполняет задания самостоятельной работы, задания при аудиторной форме обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий в процессе лабораторных, практических работ, задания учебной и производственной практики	Мониторинг самостоятельной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- определяет дефекты готовых хлебобулочных изделий, хлеба и кондитерских изделий - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения - выделяет характеризующие технологический процесс параметры (температурный режим, изменения основных и отделочных полуфабрикатов в результате различных операций технологического процесса) - выполняет действия по безопасным приемам труда, по контролю исправности производственного оборудования и выполнения санитарных правил, предъявляемых к производственному оборудованию, посуде, инвентарю и инструментам	Мониторинг самостоятельной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных	Подготавливает доклады, рефераты по использованию новых технологий приготовления основных и отделочных полуфабрикатов и	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике

задач	современных направлений в оформлении кондитерских изделий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию современных технологий оформления кондитерских изделий; осуществляет обучение с использованием ПК; осуществляет сбор информации в интернете	Экспертное наблюдение при выполнении информационно-коммуникационных технологий
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях - активно работает в группе, правильно выстраивая взаимоотношения в процессе работы	Мониторинг самостоятельной деятельности Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Демонстрирует аккуратность, точность и умение мобилизовать внимание в процессе выполнения производственных заданий	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, на учебной и производственной практике

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.