МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский профессиональный лицей»

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Заместитель директора по УПР	Директор ГПОУ «Амвросиевский ПЛ»
_____ Баглай Л.Г.	_____ Сысенко А.М.
«29» 08 2019 г.	«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 08

«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Амвросиевка
2019

ОДОБРЕНА
методической комиссией по подготовке работников профессионального цикла пищевой промышленности и сферы обслуживания
Протокол №_1__
от «_29_»___08___2019___г.
Председатель методической комиссии
_____ /Т.Н.Петунина/

РАЗРАБОТАНА
на основе государственного образовательного стандарта по профессии (специальности) среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Заместитель директора по УПР
_____ /Л.Г.Баглай /

Составители:
Петунина Т.Н. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Рецензенты:
Заверуха Н. В. – преподаватель профессионального цикла первой категории, ГПОУ "Шахтёрский профессиональный лицей сферы услуг"

Рабочая программа переутверждена на 20__ /20__ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от «____»_____20 __ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение ____, стр.____)
Председатель МК _____ _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ).	14

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля используется для освоения профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер" в ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей», а также может быть реализована:

-в дополнительном профессиональном образовании по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»;

-в рамках курсов повышения квалификации по профессии «Повар, кондитер»;

-в рамках профессиональной подготовки по профессиям «Повар», «Кондитер».

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 и кондитерских изделий;

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
-правила проведения бракеража;
-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 программы профессионального модуля:
всего – 473 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 167 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 126 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 41 часа;
учебной практики – 90 часа,
производственной практики – 216 час.

Итоговая аттестация – экзамен по итогам освоения МДК.
Квалификационный экзамен по завершению изучения профессионального модуля.

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 5.2.8.	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**
ПК8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК8.3.	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.
П.К.8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес к ней.
ОК 2	Организовывать 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, 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

Коды профессиональных 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
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПМ 08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**	**167**	**126**	**30**	**41**	**90**	-
	Производственная практика, часов						216
	Всего:	**167**	***126***	***30***	***41***	***90***	***216***

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 08)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*			Объем часов	Уровень освоения
1	**2**			**3**	**4**
Раздел ПМ 08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**			**473**	
МДК 0 8. 01	**Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**			**126**	
Раздел 1. Особенности организации работы кондитерского цеха.			**Содержание**	**8**	2
	1	1	Знакомство с профессией кондитер		
	2	2	Технологический процесс кондитерского производства.		
	3	3	Оборудование кондитерского цеха (механическое, тепловое, холодильное)		
	4	4	Инвентарь кондитерского цеха, его виды, назначение		
	5	5	Организация работы кондитерского цеха		
	6	6	Санитарные требования к процессу изготовления кондитерских изделий		
	7-8	7-8	**ЛПЗ № 1** Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления кондитерских изделий		
Раздел 2. Характеристика сырья и подготовка его к производству.			**Содержание**	**11**	2
	9	1	Мука, ее свойства при изготовлении различных видов теста		
	10	2	Разрыхлители теста		
	11	3	Яйца и яйцепродукты		
	12	4	Крахмал, сахар, мед, патока, подсластители		
	13	5	Молоко, молочные продукты		
	14	6	Жиры, сливочное масло		
	15	7	Вспомогательные продукты: продукты переработки плодов и ягод		
	16	8	Вкусовые и ароматические вещества		
	17	9	Желирующие вещества и пищевые красители		
	18	10	**ЛПЗ № 2** Определение и характеристика свойств муки при приготовлении различных видов теста.		
	19	11	**ЛПЗ № 3** Проверка годности основных и дополнительных продуктов органолептическим способом.		
Раздел 3 Тесто, способы его рыхления			**Содержание**	**5**	2
	20	1	Классификация теста		
	21	2	Процессы, происходящие при замесе теста		
	22	3	Способы рыхления теста		

	23	4	Порядок и правила подготовки различных продуктов для приготовления теста.		
	24	5	**Контрольная работа по Т1, Т2, Т3**		
Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий. Фарши и начинки			**Содержание**	**9**	2
	25	1	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.		
	26	2	Приготовление фаршей и начинок.		
	27	3	Приготовление фаршей из мяса, субпродуктов, рыбы		
	28	4	Приготовление фаршей из овощей, грибов, яиц, творога		
	29	5	Приготовление фруктовой начинки из свежих фруктов и ягод		
	30	6	Начинки из переработанных фруктов: варенье, повидло, джем.		
	31	7	Санитарные требования к приготовлению фаршей и начинок		
	32-33	8-9	**ЛПЗ № 4** Отработка навыков по приготовлению фаршей и начинок.		
Раздел 5. Дрожжевое тесто и изделия из него.			**Содержание**	**20**	2
	34	1	Виды дрожжевого теста.		
	35	2	Сущность процессов, происходящих при замесе дрожжевого теста.		
	36	3	Дрожжевое безопарное тесто.		
	37	4	Дрожжевое опарное тесто.		
	38	5	Брожение теста, тесто с измененным периодом брожения.		
	39	6	Разделка теста, формовка и расстойка изделий		
	40	7	Отделка изделий и выпечка, изменения в них при этом		
	41	8	Охлаждение и отделка изделий		
	42	9	Хлеб из различных видов муки.		
	43	10	Ассортимент изделий из дрожжевого теста.		
	44	11	Жарка изделий во фритюре.		
	45	12	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.		
	46	13	Блинное тесто и изделия из него.		
	47	14	Тесто для оладий.		
	48	15	Требования к качеству п/ф и готовых изделий. Правила проведения бракеража.		
	49-52	16-19	**ЛПЗ № 5** Отработка навыков по приготовлению и проведению бракеража дрожжевого безопарного теста и изделий из него.		
	53	20	**Контрольная работа по теме «Фарши. Изделия из дрожжевого теста»**		
Раздел 6. Отделочные полуфабрикаты			**Содержание**	**21**	2
	54	1	Классификация отделочных полуфабрикатов		
	55	2	Масляные кремы, их производные		
	56	3	Приготовление белковых кремов, их виды		
	57	4	Крем заварной, зефир		
	58	5	Кремы на основе сливок, сметаны		

	59	6	Украшения из крема.		
	60	7	Санитарный режим приготовления кремовых изделий		
	61	8	Сахаристые полуфабрикаты. Приготовление сиропов		
	62	9	Приготовление помадки, изделия из помадки		
	63	10	Украшения из сахарных мастик и марципана		
	64	11	Приготовление глазури. Украшения из помады, глазури, кандира.		
	65	12	Приготовление карамели, изделия из нее		
	66	13	Украшения из желе, фруктов и цукатов.		
	67	14	Украшения из шоколада, посыпки		
	68	15	Способы отделки кондитерских изделий		
	69	16	Требования к качеству отделочных полуфабрикатов.		
	70-73	17-20	**ЛПЗ № 6**. Отработка навыков по приготовлению и оформлению украшений из крема, глазури, шоколада		
	74	21	**Контрольная работа по теме «Отделочные полуфабрикаты»**		
Раздел 7. Бездрожжевое тесто, виды полуфабрикатов и изделий .			**Содержание**	**23**	2
	75	1	Классификация бездрожжевого теста. Характеристика способов разрыхления.		
	76	2	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста.		
	77	3	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.		
	78	4	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из сдобного пресного теста.		
	79	5	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста.		
	80	6	Приготовление пряничного теста и изделия из него.		
	81	7	Приготовление и оформление печенья, коврижек.		
	82	8	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.		
	83	9	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.		
	84	10	Масляный бисквит, изделия из него		
	85	11	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из миндального теста.		
	86	12	Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из заварного теста.		2
	87	13	Технология приготовления полуфабрикаты и изделия из пресного слоеного теста.		
	88	14	Требования к качеству полуфабрикатов и изделий. Правила проведения бракеража.		
	89-92	15-18	**ЛПЗ № 7 .** Отработка навыков по приготовлению и оформлению изделий из блинчатого и вафельного теста. Проведение бракеража готовых изделий.		
	93-96	19-22	**ЛПЗ № 8** Отработка навыков по приготовлению и оформлению изделий из песочного и сдобного пресного теста. Проведение бракеража готовых изделий.		
	97	23	**Контрольная работа по теме «Бездрожжевое тесто, виды п/ф и изделий»**		

Раздел 8. Приготовление и оформление классических тортов			**Содержание**	**12**	2
	98	1	Классификация тортов в зависимости от выпеченного полуфабриката		
	99	2	Основные процессы отделки тортов		
	100	3	Показатели качества тортов		
	101	4	Приготовление бисквитных тортов		
	102	5	Приготовление песочных тортов.		
	103	6	Приготовление слоеных тортов.		
	104	7	Приготовление воздушных тортов.		
	105	8	Приготовлении обезжиренных тортов		
	106-109	9-12	**ЛПЗ № 9** Отработка навыков в приготовлении и оформлении бисквитных и песочных тортов. Проведение бракеража готовых изделий		
Радел 9. Приготовление и оформление пирожных			**Содержание**	**17**	2
	110	1	Классификация пирожных в зависимости от выпеченного полуфабриката.		
	111	2	Основные процессы отделки пирожных		
	112	3	Показатели качества пирожных		
	113	4	Приготовление бисквитных пирожных.		
	114	5	Приготовление песочных пирожных.		
	115	6	Приготовление слоеных пирожных.		
	116	7	Приготовление воздушных пирожных.		
	117	8	Приготовление крошковых десертных пирожных		
	118	9	Приготовление обезжиренных пирожных.		
	119	10	Требования к качеству пирожных и тортов.		
	120	11	Условия хранения и транспортирования пирожных и тортов.		
	121	12	Правила проведения бракеража.		
	122-125	13-16	**ЛПЗ № 10** Отработка навыков в приготовлении и оформлении песочных и бисквитных пирожных. Проведение бракеража готовых изделий		
	126	17	**Контрольная работа по теме «Приготовление тортов и пирожных»**		
			Экзамен		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 08. **-** Самостоятельное изучение рецептур и составление технологических карт для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, национальных кондитерских изделий.				**41**	
Примерная тематика домашних заданий **-написание рефератов по темам:** **«**Приготовление начинок и фаршей», «Ассортимент сливочных кремов», «Оборудование и инвентарь кондитерского цеха», «Классификация теста и способы его разрыхления», «Булочки», «Пирожки печеные с различными фаршами»,					

«Ватрушки», «Расстегай», «Пироги», «Кулебяка», «Сдобные изделия», «Масленица», «Пасхальные изделия», «Бисквитные торты», «Песочные торты», «Воздушно-ореховые торты», «Новые оригинальные изделия», « Пирожные бисквитные», «Пирожные песочные», «Пирожные заварные», «Пирожные крошковые» -заполнение таблиц; -решение задач; -составление конспекта.		
Учебная практика **Виды работ** Приготовление фаршей. Приготовление сиропов. Приготовление крема масляного и его производных. Приготовление белкового крема. Приготовление заварного крема. Приготовление мозаичного, мраморного желе. Приготовление дрожжевого теста Приготовление пшеничного хлеба. Приготовление булочек, ватрушек Приготовление пирожков из дрожжевого теста с различными фаршами. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление расстегаев . Приготовление открытых , закрытых ,полуоткрытых пирогов. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление кулебяки Приготовление сдобного опарного дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление «Ромовой бабы», кексов. Приготовление пасхальных изделий. Приготовление изделий из дрожжевого теста для жарки в жире. Пирожки и пончики, беляши, хворост. Приготовление блинов и оладий из дрожжевого теста. Приготовление несладкого сдобного пресного теста и изделия из него Приготовление сладкого сдобного пресного теста и изделия из него Приготовления вафельного теста и изделия из него. Приготовления желе, фруктовой рисовальной массы. Приготовление украшений из сахарной и молочной мастики. Приготовление украшений из марципана. Приготовление бисквитных пирожных. Приготовление песочных пирожных . Технология приготовления слоёных пирожных. Технология приготовления заварных пирожных. Технология приготовления воздушных пирожных. Технология приготовления крошковых и десертных пирожных.	**90**	3

приготовления бисквитных тортов. приготовления песочных тортов. приготовления слоёных тортов. приготовления воздушных тортов. приготовления воздушно-ореховых тортов. Дифференцированный зачет		
Производственная практика **Виды работ**- Ознакомление с сырьем для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий., применяемые на предприятиях общественного питания, с требованиями к их качеству, - Подготовка рабочего места, подбор инвентаря, инструментов для приготовления, мучных и кондитерских изделий. - Выполнение технологических операций по подготовке первичного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций; - Проведение бракеража готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. - Оформление и подача готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с правилами; - Эксплуатация механического и теплового оборудования **Примерная тематика квалификационных работ.** Бисквитно-кремовый торт (крем «Шарлот») Бисквитно-кремовый торт «Подарочный» «Бисквитно-фруктовый» торт Торт «Прага» Бисквитно-кремовый торт (крем «Гляссе») Торт Бисквитный «Рубин» Торт « Песочно-кремовый» Торт песочно-фруктовый Торт песочный «Листопад» Пирожное «Корзиночка любительская» Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное) Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой Рулет «Экстра» Рулет фруктовый	**216**	3
Дифференцированный зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебные кабинеты: технологии кондитерского производства, охраны труда.

Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены, товароведение продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место мастера п/о -1, рабочие места учащихся-13, учебники, таблицы, инструкционные карты, муляжи, плакаты.

Технические средства обучения: доступ в Интернет, мультимедиа проектор, компьютер с лицензионным программным обеспечением, банк презентаций.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: электроплиты- 2 шт, шкаф электрический жарочный -1 шт, холодильное оборудование -3шт, посуда, наборы инструментов, инвентаря, водопровод, канализация, вентиляция.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: электроплиты 4-х конфорочные - 2 шт,жарочный шкаф-1 шт, холодильное оборудование -1шт, производственные столы- 5 шт, разделочные доски, посуда, наборы инструментов, инвентаря, водопровод, канализация.

Производственная практика проходит на базе предприятий общественного питания г. Амвросиевки и Амвросиевского района

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Здобин А.И. Сборник рецептур К: 2011

2.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник для нач.проф.образования:– 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010г.

3.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник для нач.проф.образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария:учебник для нач.проф.образования М.: Издательский центр «Академия», 2007г. – 272с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Хлебпродинформ» Москва 2006 г

3.Качурина Т.А.. Кулинария: Рабочая тетрадь для нач.проф.образования .– М.: Издательский центр «Академия», 2005.- 160с. Допущено Министерством образования и науки Российской Федерации в качестве рабочей тетради для образовательных учреждений начального профессионального образования.

Интернет –ресурсы:

www.firo.ru http://www.detiplus.ru/ruk/html/04_25687.html

www.culinar-russia.ru

Журналы:

1. «Питание и общество» профессиональный кулинарный журнал
2. «Общепит» бизнес и искусство профессиональный кулинарный журнал

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проходят в оборудованных кабинетах и лабораториях в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Производственная практика происходит на 3 курсе на предприятиях общественного питания. На производственную практику допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию и не имеющие академической задолженности. Учебная практика проходит параллельно с изучением модуля, производственная практика проходит после изучения профессионального цикла. В рамках модуля сдается квалификационный экзамен, цель которого оценка компетенций, сформированных у обучающихся при изучении модуля. По завершению изучения МДК08.01.обучающиеся сдают в рамках промежуточной аттестации экзамен на котором оцениваются знания, умения, компетенции, предусмотренные по профессии, а также навыки демонстрации умений в условиях, приближенных к реальному производству.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Петунина Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории, инженер-технолог общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Лазебник Надежда Владимировна, мастер производственного обучения 11тарифного разряда, повара 5 разряда.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1.-8.6.Осуществлять первичную обработку кондитерского сырья.	1.1. изложение требований к качеству сырья 1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения первичной обработки кондитерского сырья. 1.3. определение последовательности выполнения операций по обработке кондитерского сырья 1.4. изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки кондитерского сырья. 1.5 организация рабочего места; 1.6 проверка кондитерского сырья органолептическим способом; 1.7.самопроверка качества выполненных работ.	-устный опрос -тестовые задания -проверка правильности составления технологических схем -устный опрос -устный опрос -устный опрос Проверка дневников учебной практики
ПК 8.4.Готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	1.1. изложение требований к качеству кондитерского сырья 1.2 обоснование выбора	-устный опрос -тестовые задания

	инструмента и приспособлений приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий 1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению полуфабрикатов . 1.4 изложение требований к качеству полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, условий и сроков хранения 1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 1.6 организация рабочего места; 1.7 приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий 1.8 проверка соответствия изготовленных полуфабрикатов установленным требованиям к качеству	-текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт проверка расчетов в технологических картах -текущий -устный опрос -устный опрос -контрольная работа Проверка дневников учебной практики
ПК 8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеб 1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов; 1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах 1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеб 1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения 1.6 организация рабочего места; 1.7 приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеб	-устный опрос -тестовые задания -проверка расчетов в технологических картах -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт устный опрос -устный опрос Наблюдение за деятельностью во

		время учебной практики
	1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи	-устный опрос
	1.9 проведение бракеража изготовленных изделий	-устный опрос
	1.10 демонстрация изготовленного изделия.	демонстрация приготовленного изделия
ПК 8.2.Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия**.**	1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.	-устный опрос
	1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;	-тестовые задания
	1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах	проверка расчетов в технологических картах
	1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий.	-текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт
	1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения	-устный опрос
	1.6 организация рабочего места;	-устный опрос
	1.7 приготовление и оформление мучных кондитерских изделий.	Наблюдение за деятельностью во время учебной практики
	1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи	-устный обзор
	1.9 проведение бракеража изготовленных изделий	-устный обзор
	1.10 демонстрация изготовленного изделия.	демонстрация изготовленного изделия
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления и оформления	-устный опрос

	печенья, пряников, коврижек. 1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов; 1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах 1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижек. 1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения 1.6 организация рабочего места; 1.7 приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. . 1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи 1.9 проведение бракеража изготовленных изделий 1.10 демонстрация изготовленного изделия.	-тестовые задания проверка расчетов в технологических картах -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт -тестовые задания -устный опрос -проверка дневников учебной практики -устный опрос -устный опрос Демонстрация приготовленного изделия
ПК 8.5.-8.6.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	1.1 обоснование выбора инструментов и приспособлений для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов; 1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах 1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и	-тестовые задания -тестовые задания проверка расчетов в технологических картах -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт

	пирожных 1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения 1.6 организация рабочего места; 1.7 приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных 1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи 1.9 проведение бракеража изготовленных изделий 1.10 демонстрация изготовленного изделия.	-устный опрос -устный опрос Наблюдение за деятельностью во время учебной практики -устный опрос проверка дневников учебной практики -демонстрация процесса приготовления блюда. квалификационн ый экзамен в рамках часов модуля -комплексный экзамен.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-адекватное объяснение понимание сущности профессии; -активное участие в конкурсах, мероприятиях окружающих профессиональную деятельность; -эффективность самостоятельной работы в рамках обучения по профессии повар, кондитер; -аргументированное объяснение значимости будущей профессии для собственного развития.	-социологический опрос; -устный опрос; - наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по практике, на конкурсах профессионального мастерства.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	-правильность поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами; -обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций; -личная оценка результативности;	
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- осуществление самоанализа; - критическая оценка полученных знаний; - признание ошибок и их устранение; - реализация знаний путем действия. - умения применять знания в нестандартных ситуациях для решения учебных и производственных задач.	-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности.	-устный опрос
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития. - использование информационных технологий в профессиональной деятельности;	
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-Формирование чувства принадлежности к команде ; - Умение выслушивать других и стремление понять их; - Понимание необходимости совместной деятельности во взаимодействии с другими.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность нести воинскую службу.	