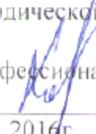
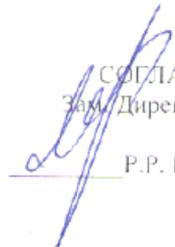


ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:  
На заседании методической комиссии  
ШТТ  
По предметам профессионального цикла  
Председатель МК  О.И. Ходырева  
«  »  2016г

СОГЛАСОВАННО:  
Зам. Директора по УПР.

  
Р.Р. Мунасыпов



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08

### Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

*название программы модуля*

2018г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, и примерной программы Основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии начального профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГАПОУ ШТТ с. Шарлык, Оренбургской области  
Разработчик:  
Ходырева Ольга Ивановна, преподаватель спец. дисциплин профессионального цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

# 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 ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных 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.

общих компетенций:

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 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Рабочая программа адаптирована к условиям образовательного учреждения «Шарлыкского технического техникума» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 19.01.17 Повар, кондитер,

повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования.

## **1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

## **1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 420 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

учебной и производственной практики – 270 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по приготовлению блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	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

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1.	Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	37	26	13	11		
ПК 8.2.	Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	26	19	10	7		
ПК 8.3.	Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	17	11	7	6		
ПК 8.4.	Раздел 4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.	25	19	10	6		
ПК 8.5.	Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	34	19	7	15		
ПК 8.6.	Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	155	6	3	5	144	
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>126</b>					<b>126</b>
	<b>Всего:</b>	<b>420</b>	<b>100</b>	50	<b>50</b>	<b>144</b>	<b>126</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>420</b>	
<b>МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>150</b>	
<b>Раздел 1.</b> Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	<b>Содержание</b>	<b>13</b>	
	1	Ассортимент, пищевая ценность хлебобулочных изделий	1
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении хлебобулочных изделий	1
	3	Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Значение обминки теста. Разделка теста. Способы отделки поверхности хлебобулочных изделий перед выпечкой. Выпечка, режим выпечки изделий. Охлаждение изделий, отделка.	1
	4	Дрожжевое безопарное тесто. Изделия из дрожжевого безопарного теста.	1
	5	Дрожжевое опарное тесто. Изделия из дрожжевого опарного теста.	1
	6	Дрожжевое слоеное тесто. Изделия из дрожжевого слоеного теста.	1
	7	Тесто для блинов. Тесто для оладий.	1
	8	Жиры, используемые для жарки. Ассортимент изделий, жаренных в жире. Жарка изделий в жире	1
	9	Возможные недостатки готовых изделий из дрожжевого теста	1
10	Требования к качеству хлебобулочных изделий и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.	1	

	11	Правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при тепловой обработке теста. Варочно-жарочное оборудование: электрические плиты и шкафы	1	
	12	Организация производства в кондитерском цехе. Техника безопасности при использовании теплового оборудования	1	
	13	Варианты оформления хлебобулочных изделий. Национальные изделия из теста.	1	
	<b>Лабораторно-практическое занятие.</b>		<b>13</b>	
	1	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	1	
	2	Использование различных технологий при приготовлении и оформлении хлебобулочных изделий	1	
	3	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Расчет массы отходов при приготовлении хлебобулочных изделий	1	
	4	Определение и соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям	1	
	5	Общие правила расчета калькуляции на хлебобулочные изделия	3	
	6	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	3	
	7	Определение потерь и выхода продукции	1	
	8	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий	1	
	9	Оценка качества готовых изделий	1	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>11</b>	
	1	Составить схематичную форму приготовления бездрожжевого теста (решение задач)	2	
	2	Виды дрожжевого теста (конспект)	2	
	3	Техника безопасности в кондитерском цехе (доклад)	3	
	4	Российский каравай (реферат)	4	
<b>Раздел 2.</b> Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>		<b>9</b>	
	1	Ассортимент, пищевая ценность основных мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных и кондитерских изделий. Изделия из сдобного пресного теста.	1	
	2	Изделия из вафельного теста	1	

	3	Изделия из пряничного теста	1
	4	Изделия из бисквитного теста	1
	5	Изделия из песочного теста	1
	6	Изделия из заварного теста	1
	7	Изделия из миндального и воздушного теста	1
	8	Изделия из слоеного теста	1
	9	Требования к качеству мучных и кондитерских изделий, сроки их хранения. Бракераж готовой продукции. Способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий.	1
	<b>Лабораторно-практическое занятие.</b>		<b>10</b>
	1	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним мучных и кондитерских изделий	1
	2	Использование различных технологий при приготовлении и оформлении мучных и кондитерских изделий	1
	3	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Расчет массы отходов при приготовлении мучных и кондитерских изделий	1
	4	Расчет стоимости мучных и кондитерских изделий	3
	5	Национальные мучные и кондитерские изделия	2
	6	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных и кондитерских изделий	1
	7	Оценка качества готовых изделий	1
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>7</b>
	1	Культура оформления и украшения изделий из бисквитного теста (доклад)	3
	2	Составить схематичную форму приготовления изделий из песочного теста (решение задач)	2
	3	Составить схематичную форму приготовления изделий из миндального теста (решение задач)	2
<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1	Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, коврижек	1
	3	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек, оформление и выпечка	1

	3	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1
	4	Требования к качеству изделий и сроки их хранения. Бракераж готовых блюд	1
	<b>Лабораторно-практическое занятие.</b>		<b>7</b>
	1	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним печенья, пряников, коврижек	1
	2	Использование различных технологий при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижек	2
	3	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Расчет массы отходов при приготовлении печенья, пряников, коврижек	1
	4	Общие правила расчета калькуляции на печенье, пряники, коврижки	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>
	1	Тульский пряник (реферат)	4
	2	Составить схематичную форму приготовления печенья (решение задач)	2
<b>Раздел 4.</b> Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>		<b>9</b>
	1	Виды отделочных полуфабрикатов	1
	2	Виды крема. Сливочные кремы. Белковые кремы. Способы украшения кремом.	1
	3	Помада. Украшения из помады.	1
	4	Желе. Украшения из желе.	1
	5	Посыпка. Украшения из посыпки.	1
	6	Марципан. Украшения из марципана.	1
	7	Мастика. Украшения из мастики.	1
	8	Карамель. Украшения из карамели.	1
	9	Требования к качеству отделочных полуфабрикатов и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.	1
	<b>Лабораторно-практическое занятие.</b>		<b>10</b>
	1	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	1
	2	Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	1

<b>Раздел 5.</b> Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных				
	3	Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Расчет массы отходов при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	1	
	4	Расчет стоимости отделочных полуфабрикатов	2	
	5	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	3	
	6	Общие правила расчета калькуляции для холодных блюд	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>6</b>
	1	Отделочные полуфабрикаты (презентация)	3	
	2	Виды отделочных полуфабрикатов (презентация)	3	
	<b>Содержание</b>			<b>12</b>
	1	Ассортимент пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении тортов и пирожных	1	
	2	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении тортов и пирожных, оформление и выпечка	1	
	3	Основные процессы изготовления пирожных. Оборудование и инвентарь для приготовления и оформления пирожных	1	
	4	Бисквитные и песочные пирожные.	1	
	5	Слоеные и крошковые пирожные.	1	
	6	Воздушные и миндальные пирожные.	1	
	7	Отделка пирожных. Варианты оформления пирожных.	1	
	8	Классификация тортов. Основные процессы изготовления тортов. Оборудование и инвентарь для приготовления и оформления тортов	1	
	9	Бисквитные и песочные торты	1	
	10	Слоеные торты.	1	
	11	Миндальные и воздушные торты.	1	
	12	Требования к качеству кондитерских изделий и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.	1	
	<b>Лабораторно-практическое занятие.</b>			<b>7</b>
	1	Расчет стоимости пирожных	2	
	2	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	3	
	3	Правила расчета калькуляции на торты	2	

<b>Раздел 6.</b> Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>15</b>
	1	Составить схематичную форму приготовления слоеных тортов (решение задач)	2
	2	Составить схематичную форму приготовления воздушных тортов (решение задач)	2
	3	Составление словаря новых терминов и слов	5
	4	Украшения тортов (презентация)	3
	5	Виды тортов (презентация)	3
	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1	Характеристика изделий пониженной калорийности. Изделия с отварными фруктовыми овощами и пастами. Изделия с крупкой.	1
	2	Приготовление пирожных и тортов. Требования к качеству пирожных и тортов пониженной калорийности, сроки их хранения. Бракераж готовой продукции	1
	<b>Лабораторно-практическое занятие.</b>		<b>3</b>
	1	Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>5</b>
	1	Составить схематичную форму приготовления обезжиренных пирожных (решение задач)	2
	2	Изделия пониженной калорийности (презентация)	3
	<b>Дифференцированный зачёт</b>		<b>1</b>
	<b>Учебная практика</b>		<b>144</b>
	<b>Производственная практика</b>		<b>126</b>
<b>Всего</b>			<b>420</b>



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля осуществляется в учебной кабине «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена», учебной лаборатории «Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»:

- рабочее место преподавателя (1);
- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер, с выходом в Интернет, мультимедийное оборудование

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование: электропекарские шкафы, электроплита;
- механическое оборудование: тестораскаточные и тестомесильные машины, взбивальные машины;
- холодильное оборудование: низкотемпературный прилавок, холодильный шкаф;
- весоизмерительные приборы;
- производственные столы;
- стеллажи;
- шкаф для инвентаря;

30

- комплект инструментов и приспособлений по количеству рабочих мест;
- инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, скалки, сито, дуршлаг и посуда для производства и отпуска кондитерских изделий по количеству обучающихся;
- технологические карты;
- инструкционно- технологические карты

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2005г.
2. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002г.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования. -6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2007.-272 с
4. В. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: Издательский центр «Академия» 2011 г
5. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник, изд. 5-е, доп. Иперер. \_Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 352с.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи (практикум): учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2012г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. – 6-е изд.. стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2010 г.
8. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, СПб ПРОФИКС, 2006. -296с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов

5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения.
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

1. Бангерт Э. Аппетитное печенье. – М.: Контэнт, 2008 г.
2. Лещенко И., Жадько В. Школа гастронома. Коллекция рецептов «Шоколад». – М.: ЗАО Вкусная жизнь, 2006 г.
3. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – М.: МСП, 2006 г.
4. Миллион меню. Экспресс кухня. Десерты, выпечка, напитки. – М.: Аркаим, 2009 г.
5. Мюллер М., Прач Э., Крич Х. Праздник на столе. – М.: Ниола 21 век, 2009г.
6. Мюллер В. Праздничная выпечка. Самые вкусные пироги, торты и печенье. – М.: Никола – Пресс, 2006 г.
7. Прохоров В.А. Рецептуры для кондитера. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006 г.
8. Сучкова Е.М, Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2008г.
9. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского производства. – М., Академия, 2008 г.
10. Фрейзер Л. 50 лучших тортов. – М.: Махаон, 2009 г.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий. – М.: Академия, 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Кондитерра. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.povar.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerskiy-dom.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена», учебной лаборатории, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории. Группа студентов делится на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

При изучении модуля со обучающимися организуются консультации, которые организованы как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся созданы условия в читальном зале библиотеки и компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторно-практическим занятиям.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и

реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания села Шарлык и Шарлыкского района, села Пономаревка, села Александровка, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности имеются по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- договор;
- аттестационный лист производственной практики;
- дневника прохождения производственной практики;
- производственной характеристики.

Изучению данного модуля предшествует изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Обучение по междисциплинарному курсу осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование по профессии «Механик пищевой промышленности»

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы составляет свыше 14 лет.

## 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 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	-изложение последовательности действий по приготовлению простых хлебобулочных изделий. - требования к качеству	<i>Устный зачет</i>
	-проверка органолептическим способом сырья, готовых изделий; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных изделий. - разделка, формовка, расстойка, отделка сформованных изделий.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	-изложение последовательности действий по приготовлению простых хлебобулочных изделий. - требования к качеству	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных мучных кондитерских изделий; - приготовление основных мучных кондитерских изделий; -проведение бракеража готовой продукции	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	-изложение последовательности действий по приготовлению печенья, пряников, коврижек. - требования к качеству готовых изделий.	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек; - приготовление печенья, пряников, коврижек;  -проведение бракеража готовой продукции	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

<b>ПК 8.4</b> Готовить и использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты.	-изложение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству отделочных полуфабрикатов, соблюдение сроков хранения.	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов; - приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка изделий; - соблюдение санитарии-гигиены.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
<b>ПК 8.5</b> Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	-изложение технологии приготовления тортов и пирожных; - требования к качеству тортов и пирожных, соблюдение сроков хранения.	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов и пирожных; - приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных, отделка изделий; - соблюдение санитарии-гигиены, сроки хранения.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
<b>ПК 8.6</b> Готовить и оформлять фруктовые торты и пирожные пониженной калорийности. .	-изложение технологии приготовления тортов и пирожных пониженной калорийности; - требования к качеству тортов и пирожных пониженной калорийности; - соблюдение сроков хранения.	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления тортов и пирожных пониженной калорийности;  - приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных, отделка изделий пониженной калорийности;  - соблюдение санитарии-гигиены, сроки хранения.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	интерпретация результатов наблюдений за студентами в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач по обработке и приготовлению овощей и грибов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- результаты наблюдений за студентами на устном и практическом зачете;  - оценка результативности работы студента при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- оценка результативности работы студента при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оценка эффективности работы с источниками информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Демонстрация навыков подбора инструментов и оборудования для выполнения работ по обработки и приготовлению блюд из овощей и грибов</p>	<p>- оценка результативности работы студента при выполнении практических и индивидуальных занятий.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>- оценка готовности студента к исполнению воинской обязанности на практических занятиях</p>