

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально - экономического профиля*

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ07«Выполнение работ по профессии «Повар»» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016г. и учебным планом

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчики:

Кудрявцева Н.В. - *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	9
3.2 Содержание профессионального модуля	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	17
4.2 Информационное обеспечение обучения	17
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	19
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	23
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	23
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт в:

- 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 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося с учетом практик – 436 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 4 часа,

учебная практика - 72 часа, производственная - 180 часов, промежуточная аттестация – 18 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм (частично)
ПК5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (частично)
ПК6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

	коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (частично)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ08

3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов междисциплинарного курса	Всего часов (макс. учебной нагрузки и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Промежуточная аттестация
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа	
			всего	теоретические занятия, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 08.01	Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий кулинарной продукции	175	162	106	56	4	9
УП 08.01	Учебная практика	72					
ПП 08.01	Производственная практика	180					
	Квалификационный экзамен						9
Всего:		436	162	106	56	4	18

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
1	2	3
МДК 08.01. Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		162
Тема 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	22
	1 Подготовка сырья к производству	
	2 Подготовка сырья к производству	
	3 Приготовление дрожжевого теста безопасным способом	
	4 Приготовление теста опарным способом	
	5 Приготовление дрожжевого опарного теста с отстойкой	
	6 Приготовление дрожжевого теста ускоренным и замедленным способом	
	7 Приготовление слоеного дрожжевого теста	
	8 Приготовление фаршей и начинок	
	9 Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста	
	10 Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	
	11 Приготовление хлеба	
	Практические занятия	2
	1 Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур, расчет упека и припека	
Лабораторные работы	12	
1 Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него	6	
2 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	6	
Тема 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	22
	1 Подготовка сырья к производству	
	2 Приготовление бисквитного теста и изделий из него	
	3 Приготовление блинчатого теста и изделий из него	
	4 Приготовление вафельного теста и изделий из него	
	5 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	
	6 Приготовление песочного теста и изделий из него	

	7	Приготовление заварного теста и изделий из него	
	8	Приготовление воздушного теста и изделий из него	
	9	Приготовление воздушно-орехового теста и изделий из него	
	10	Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него	
	11	Приготовление пряничного теста и изделий из него	
	Практические занятия		2
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур	
	Лабораторные работы		12
	1	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6
	2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	6
Тема 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	Содержание учебного материала		4
	1	Приготовление и оформление печенья	
	2	Приготовление и оформление пряников, коврижек	
	Практические занятия		2
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур	
Тема 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Содержание учебного материала		24
	1	Приготовление сиропов и помады	
	2	Приготовление крема сливочного и его производных.	
	3	Приготовление крема Шарлот и его производных	
	4	Приготовление крема Глясе, Пражский	
	5	Приготовление крема белкового заварного, Зефира	
	6	Приготовление крема из натуральных и растительных сливок	
	7	Приготовление суфле	
	8	Приготовление желе на агаре и желатине	
	9	Приготовление глазурей	
	10	Приготовление сахарной мастики	
	11	Приготовление марципана	
	12	Приготовление крошек, посыпок, украшений из шоколада	
	Практические занятия		2
1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур		

	Лабораторные работы		6
	1	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов	6
Тема 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	Содержание учебного материала		22
	1	Приготовление бисквитных тортов (бисквитно-кремовый, Сказка, Кофейный, Подарочный)	
	2	Приготовление песочных тортов (Добрынинский, Пешт, песочно-кремовый)	
	3	Приготовление слоеных тортов (слоеный с кремом, слоеный с конфитюром, московская слойка)	
	4	Приготовление воздушно-ореховых тортов (Полет, Киевский)	
	5	Приготовление вафельных тортов (Арахис, шоколадно-вафельный)	
	6	Приготовление бисквитных пирожных	
	7	Приготовление песочных пирожных	
	8	Приготовление слоеных пирожных	
	9	Приготовление заварных пирожных	
	10	Приготовление воздушных пирожных	
	11	Приготовление крошковых пирожных	
	Практические занятия		2
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур	
Лабораторные работы		6	
1	Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	6	
Тема 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Содержание учебного материала		12
	1	Приготовление фруктовых тортов (бисквитно-фруктовый, Янтарный, песочно-фруктовый)	
	2	Приготовление фруктовых пирожных (бисквитно-фруктовое нарезное, бисквитно-фруктовое буше, песочное желейное, корзиночка с желе и фруктами)	
	3	Приготовление легких обезжиренных тортов (йогуртовый с виноградом, Веселые картинки, Фейерверк)	
	4	Приготовление легких обезжиренных пирожных (Юбилейное, Вишенка, Мечта)	
	Практические занятия		4
	1	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур	
	2	Составление технологических и инструкционных карт, расчет рецептур	
	Лабораторные работы		6

	1	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	
		Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 8. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление качественной оценки основного и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий Составление карт анализа брака основных и отделочных полуфабрикатов, готовых изделий	4
		Примерная тематика домашних заданий Составление технологических схем приготовления изделий, основных и отделочных полуфабрикатов	
		Учебная практика Виды работ Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определение их соответствия технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.	72
		Примерная тематика письменных экзаменационных работ (проектов) Изготовление сдобы «Выборгская». Изготовление булочки «Российская». Изготовление кренделя сдобного «Юбилейного». Изготовление булочки «Лимонной». Изготовление булочки с маком. Изготовление булочки ванильной. Изготовление булочки с орехами. Изготовление булочки «Дорожной». Изготовление ватрушки. Изготовление пирожков печёных с различными фаршами. Изготовление кулебяки. Изготовление расстегаев.	-

<p>Изготовление кекса «Майский».</p> <p>Изготовление кекса «Кондитерский».</p> <p>Изготовление ромовой бабы.</p> <p>Изготовление слойки с повидлом.</p> <p>Изготовление булочки слоёной.</p> <p>Изготовление слойки с марципаном.</p> <p>Изготовление крученика слоёного.</p> <p>Изготовление ватрушки венгерской.</p> <p>Изготовление сочной с творогом.</p> <p>Изготовление пряников «Тульских».</p> <p>Изготовление коврижки медовой.</p> <p>Изготовление печенья «Листики».</p> <p>Изготовление печенья «Масляное».</p> <p>Изготовление кекса «Столичный».</p> <p>Изготовление кекса «Творожный».</p> <p>Изготовление пирога бисквитного с повидлом.</p> <p>Изготовление рулета фруктового.</p> <p>Изготовление рулета кремового.</p> <p>Изготовление пирожков слоёных с фаршем.</p> <p>Изготовление кулебяки слоёной.</p> <p>Изготовление языков слоёных.</p> <p>Изготовление пирожных бисквитных со сливочным кремом.</p> <p>Изготовление пирожных бисквитных фруктово-желейных.</p> <p>Изготовление пирожных бисквитных с белковым кремом.</p> <p>Изготовление пирожных песочных с кремом.</p> <p>Изготовление пирожных «Корзиночка с желе и фруктами».</p> <p>Изготовление пирожных «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой».</p> <p>Изготовление пирожных «Корзиночка с зефирным кремом».</p> <p>Изготовление пирожных «Песочная полоска с фруктовой начинкой».</p> <p>Изготовление слойки с кремом.</p> <p>Изготовление пирожных «Трубочка слоёная с кремом».</p> <p>Изготовление пирожных «Заварная трубочка с кремом».</p> <p>Изготовление пирожных «Орешек».</p>	
---	--

<p>Изготовление торта «Бисквитно-кремовый».</p> <p>Изготовление торта «Кофейный».</p> <p>Изготовление торта «Подарочный».</p> <p>Изготовление торта «Бисквитно-фруктовый».</p> <p>Изготовление торта «Янтарный».</p> <p>Изготовление торта «Добрынинский».</p>	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <p>Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различного вида сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замес, вымешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой теста. Заделка полученных полуфабрикатов. Штампование, формование и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закаливание изделий из мороженого.</p> <p>Ведение процесса изготовления различных кексов, печенья розничного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого со сложным многокрасочным узором, с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и с резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Проверка визуального совмещения красочных элементов и деталей рисунка, массы готовых тортов и пирожных.</p>	180
Всего	436

4. УСЛОВИЯ РЕЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует:

1. Наличия учебного кабинета технологии кондитерского производства и лаборатории «Учебный кондитерский цех»

Оборудование ла учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся;
2. Рабочее место преподавателя;
3. Наглядные пособия

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Принтер
3. Программное обеспечение общего назначения

4.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативно – правовые документы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: ФЗ: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

- 7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 8.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 9.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 10.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 11.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 13.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 15.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
- 16.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- 17.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 18.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Основные источники

- 1.Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
- 2.Ермилова .С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
- 3.Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08): Учебное пособие (ФГОС) / Якутина Т.А. - Рн/Д:

Феникс, 2018. - 268 с. - (Среднее профессиональное образование)
[Электронный ресурс]

Дополнительные источники

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
4. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
5. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
7. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с
8. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
9. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод. и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении программы профессионального модуля ПМ08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»» учебные занятия по междисциплинарному курсу проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, наблюдение и оценку выполнения заданий на

практических, лабораторных занятиях, оценку внеаудиторной самостоятельной работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального

образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %

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 5.1- ПК5.6 ПК6.1,ПК6.5	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: обоснование выбора технологического оборудования, подбора инвентаря, посуды, инструментов; определение норм закладки сырья; составление технологической схемы приготовления блюд; организация рабочего места; изготовление полуфабрикатов; определение температурного режима приготовления блюд; приготовление блюд; выполнение оформления и подачи блюд; определение качественной оценки	Текущий контроль <i>Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических и лабораторных работах</i> <i>Защита выполнения заданий по учебной и производственной практикам</i> <i>Тестирование</i> <i>Выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i> Промежуточный контроль <i>Экзамен по МДК 08.01</i> <i>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам</i>

	<p>блюды; соблюдение санитарных правил; соблюдение техники безопасности соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам</p>	<p><i>Квалификационный экзамен по модулю</i></p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

Примерные варианты билетов к экзамену

Билет №1

1. Вопрос: Технология приготовления крема сливочного основного: подготовка сырья; приготовление; качественная оценка; срок годности
 2. Вопрос: Технология приготовления бисквита основного. Подготовка сырья. Приготовление. Подготовка форм. Выпечка. Качественная
 3. Вопрос: Практическое задание № 1.
- Расчет сырья на 10 штук изделий «Пирожки печёные с фаршем»

Билет №2

1. Вопрос: Технология приготовления крема Шарлотт основной. Подготовка сырья. Приготовление. Качественная оценка. Срок хранения.
 2. Вопрос: Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Подготовка сырья. Приготовление. Признаки готовности. Выпечка
 3. Вопрос: Практическое задание № 2.
- Расчет сырья на 5 кг сахарной заварной мастики

Билет №3

1. Вопрос: Технология приготовления сырцовый сахарной мастики. Подготовка сырья. Приготовление. Качественная оценка. Срок хранения
 2. Вопрос: Технология приготовления блинчатого теста. Подготовка сырья. Приготовление. Выпечка. Качественная оценка
 3. Вопрос: Практическое задание № 3.
- Расчет сырья на 10 кг фарша мясного с луком.

Билет №4

1. Вопрос: Технология приготовления крема сливочного «Новый». Подготовка сырья. Приготовление. Качественная оценка. Срок годности
 2. Вопрос: Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Подготовка сырья. Замес опары. Определение готовности опары. Замес теста. Признаки готовности теста. Выпечка
 3. Вопрос: Практическое задание № 4.
- Расчет сырья на 50 штук булочки «Домашняя».

Билет №5

1. Вопрос: Технология приготовления глазури сырцовый для глазирования. Подготовка сырья. Приготовление. Качественная оценка
2. Вопрос: Технология приготовления песочного теста. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Признаки готовности. Качественная оценка
3. Вопрос: Практическое задание № 5.

Расчет сырья на 5литров сиропа для промочки изделий

Билет №6

1.Вопрос: Технология приготовления сиропа кофейного. Подготовка сырья. Приготовление. Качественная оценка

2.Вопрос: Технология приготовления сдобного пресного теста. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Признаки готовности. Качественная оценка.

3.Вопрос: Практическое задание № 6.

Расчет сырья на 20шт. булочки «Ванильной

Билет №7

1.Вопрос: Технология приготовления помады основной. Подготовка сырья. Приготовление помады. Качественная оценка.

2.Вопрос: Технология приготовления воздушного теста. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Признаки готовности. Качественная оценка

3.Практическое задание № 7.

Расчет сырья на 10кг. песочного теста

Билет №8

1.Вопрос: Технология приготовления крема белкового заварного. Подготовка сырья. Приготовление. Качественная оценка. Срок годности

2.Вопрос: Технология приготовления пряничного теста «сырцовый способ». Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Признаки готовности. Качественная оценка

3.Вопрос: Практическое задание № 8.

Расчет сырья на 200шт. булочки «Дорожной».

Билет №9

1.Вопрос: Технология приготовления воздушно-орехового теста. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Признаки готовности. Качественная оценка

2.Вопрос: Технология приготовления сахарной заварной мастики. Подготовка сырья. Приготовление мастики. Качественная оценка. Использование

3.Вопрос: Практическое задание № 9.

Расчет сырья на 10кг. заварного теста

Билет №10

1.Вопрос: Технология приготовления крема «пражский». Подготовка сырья. Приготовление крема. Качественная оценка. Срок хранения

2.Вопрос: Технология приготовления вафельного теста для листовых вафель. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Признаки готовности. Качественная оценка

3.Вопрос: Практическое задание № 10. Расчет сырья на 10кг. бисквита основного

Билет №11

1.Вопрос: Технология приготовления крема из растительных сливок. Подготовка сырья. Приготовление крема. Качественная оценка. Срок годности

2.Вопрос: Технология приготовления дрожжевого слоеного теста - 1 способ. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Качественная оценка

3.Вопрос: Практическое задание № 11
Расчет сырья на 5кг бисквита буше

Билет №12

1.Вопрос: Технология приготовления заварного марципана. Подготовка сырья. Приготовление марципана. Качественная оценка.

2.Вопрос: Технология приготовления изделий во фритюре. Подготовка сырья. Приготовление теста безопасным способом. Определение готовности фритюра. Правила жарки изделий

3.Вопрос: Практическое задание № 12
Расчет сырья на 3кг крема сливочного кофейного

Билет №13

1.Вопрос: Технология приготовления крема «Зефир». Подготовка сырья. Приготовление крема. Качественная оценка. Срок годности.

2.Вопрос: Технология приготовления пряничного теста «заварной способ». Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка.

3.Вопрос: Практическое задание № 13 Расчет сырья на 500шт. булочки «Бриош».

Билет №14

1.Вопрос: Технология приготовления желе на желатине. Подготовка сырья. Приготовление желе. Качественная оценка.

2.Вопрос: Технология приготовления бисквита «Буше». Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка

3.Вопрос: Практическое задание № 14 Расчет сырья на 10кг. песочного печенья «Листики».

Билет №15

1.Вопрос: Технология приготовления крошек из бисквитного, песочного, воздушного, слоеного п/ф. Посыпки сахарные, ореховые, шоколад

2.Вопрос: Технология приготовления пресного слоеного теста. Подготовка сырья. Замес теста. Подготовка масла. Слоение теста. Формовка

3.Вопрос: Практическое задание № 15
Расчет п/ф для 10кг. торта «Прага».

Билет №16

1.Вопрос: Виды желе, способы приготовления, качественная оценка.

2.Вопрос: Технология приготовления бисквита пониженной калорийности. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Использование

3.Вопрос: Практическое задание № 16 Расчет сырья на 5кг. бисквита для рулета

Билет №17

1. Вопрос Технология приготовления сиропа для глазировки «тираж». Подготовка сырья. Приготовление сиропа. Качественная оценка. Использование

2. Вопрос: Технология приготовления вафельного теста для сахарных вафель. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Использование

3. Вопрос: Практическое задание № 17

Расчет п/ф для приготовления 100шт. тортов «Янтарный»

Билет №18

1. Вопрос: Технология приготовления желе на агаре. Подготовка сырья. Приготовление желе. Качественная оценка. Использование.

2. Вопрос: Технология приготовления бисквита для рулета. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка

3. Вопрос: Практическое задание № 18 Расчет сырья на 2кг. глазури для глазирования

Билет №19

1. Вопрос: Технология приготовления сиропа для промочки. Подготовка сырья. Приготовление сиропа. Качественная оценка. Использование

2. Вопрос: Технология приготовления бисквита «Прага». Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка

3. Вопрос: Практическое задание № 19

Расчет п/ф для 20шт. пирожного корзиночка «Любительская»

Билет №20

Вопрос: Технология приготовления крема «Гляссе» Подготовка сырья. Приготовление крема. Качественная оценка. Срок годности

2. Вопрос: Технология приготовления дрожжевого слоеного теста -2способ. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка

3. Вопрос: Практическое задание № 20

Расчет сырья на 5кг. желе

Билет №21

1. Вопрос: Технология приготовления сиропа инвертного. Подготовка сырья. Приготовление сиропа. Качественная оценка

2. Вопрос: Технология приготовления заварного теста. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка

3. Вопрос: Практическое задание № 21

Расчет п/ф для приготовления 50шт. торта «Кофейный»

Билет №22

1. Вопрос: Технология приготовления суфле. Подготовка сырья. Приготовление суфле. Качественная оценка

2. Вопрос: Технология приготовления дрожжевого теста с «отсдобкой». Подготовка сырья. Приготовление опары. Замес теста с первой частью сдобы. Замес теста с «отсдобкой»

3. Вопрос: Практическое задание № 22

Расчет п/ф для приготовления 25шт. пирожных «Кольцо с орехами»

Билет №23

1. Вопрос: Технология приготовления крема из натуральных сливок. Подготовка сырья. Приготовление крема. Качественная оценка. Срок годности

2. Вопрос: Технология приготовления воздушно-орехового теста с мукой. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка. Качественная оценка.

3. Вопрос: Практическое задание № 23 Расчет п/ф для приготовления 150шт. пирожного «Трубочка заварная с кремом».

Билет №24

1. Вопрос: Технология приготовления глазури заварной. Подготовка сырья. Приготовление глазури. Качественная оценка. Использование.

2. Вопрос: Технология приготовления дрожжевого теста замедленным способом. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка.

3. Вопрос: Практическое задание № 24

Расчет сырья на 10кг крема «Шарлотт»

Билет №25

1. Вопрос: Сроки годности тортов и пирожных.

2. Вопрос: Технология приготовления бисквита с какао порошком. Подготовка сырья. Приготовление теста. Выпечка

3. Вопрос: Практическое задание № 25 Расчет сырья на 20кг. крема белкового основного

6.1.2 Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логично его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает знаниями только основного материала, но не усвоил материал в пределах дидактической единицы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач или решает их с неточностями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при ответе, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

6.1.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося.

При сдаче экзамена:

- знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;
- степень владения умениями при выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от _____ 20__ г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от _____ 20__ г.

(подпись)