

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-**  
**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

профессионального модуля

## **ПМ. 07 Приготовление кондитерских изделий**

для профессии СПО (ППКРС)

**19.01.04 Пекарь**

(на базе основного общего образования)

Форма обучения: очная


Владикавказ  
2022

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
технологических дисциплин


Протокол № 5  
от «01» 07 2022г.

Председатель ПЦК

  
А.Х. Гуриева

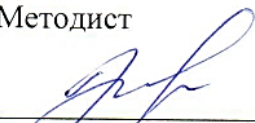
**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УВР

  
И.М. Дзуцева  
«01» 07 2022г.

**СОГЛАСОВАНО**

Методист

  
М.Т. Туаева  
«01» 07 2022г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г. №799.

Рабочая программа профессионального модуля разработана с учетом требований профессиональных стандартов и оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин Тедеева Жанна Сергеевна.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .....	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих профессии 19.01.04. Пекарь, входящей в состав укрупнённой группы специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

### 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 по **стандартам World Skills** должен:

#### **иметь практический опыт:**

– изготовления кондитерских изделий, обращение с сырьем посредством технологий производства.

#### **уметь:**

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

– определять их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям;

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для изготовления кондитерских изделий для оптимизации рабочего процесса в **рамках проведения демонстрационного экзамена;**

– использовать различные технологии изготовления кондитерских изделий;

– использовать комплект оценочной документации для **проведения демонстрационного экзамена** и оценивания качества готовых изделий;

– готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

#### **знать:**

– ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству кондитерских изделий;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при изготовлении кондитерских изделий;

– последовательность выполнения технологических операций при изготовлении кондитерских изделий;

– правила проведения бракеража;

– способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий;

– правила хранения и требования к качеству кондитерских изделий;

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

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – **126 часов**, в том числе:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, из них:

лабораторно-практические занятия – 36 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;  
учебной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 7.3.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять фруктовые и муссовые торты и пирожные.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16. Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17. Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18. Эффективно использующий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенного на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические и лабораторные занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1. – ПК 7.5. ОК 1 - ОК 7	МДК. 07.01. Технология приготовления кондитерских изделий	<b>90</b>	60	36	30		
ПК 7.1. – ПК 7.5. ОК 1 - ОК 7	Учебная практика	<b>36</b>				36	
	Производственная практика	-					-
<b>Всего:</b>		<b>126</b>	<b>60</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>-</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 07.01. Технология приготовления кондитерских изделий</b>		<b>90</b>	
<b>Тема 1.</b> <b>Подготовка сырья и изготовление мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	1, 2
	1 Основное и дополнительное сырьё. Подготовка муки и крахмала. Молоко и молочные продукты. Жиры. Сахар, мёд и патока. Яичные продукты. Орехи и семена. Вкусовые и ароматические вещества. Овощи, фрукты и крупы. Разрыхлители теста и способы разрыхления. Фарши. Начинки. Сиропы, жжёнка. Помада.	2	
	2 Дрожжевое опарное тесто. Дрожжевое безопарное тесто. Расчет количества сырья. Составление технологических схем.	2	
	3 Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент булочных и кондитерских изделий. Расчет количества сырья. Составление технологических схем.	2	
	<b>Лабораторная работа №1</b>	<b>6</b>	2
Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. 1. Булочка «Бриош», 2. Кулебяка с мясным фаршем. 3. Расстегаи закусочные. 4. Ватрушка с творогом.			
<b>Тема 2.</b> <b>Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий в рамках требований и стандартов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	1, 2
	1 Технология приготовления пресного сдобного теста, песочного теста и изделий из них.	2	
	2 Технология приготовления бисквитного теста, заварного теста и изделий из них.	2	
	3 Технология приготовления пресного слоеного теста, воздушного теста и изделия из них.	2	
	4 Расчет количества сырья. Составление технологических схем.	2	

<b>World Skills</b>	<b>Лабораторная работа №2</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
		Приготовление изделий из дрожжевого сдобного теста. 1. Сдобный пирог с джемом; 2. Рулет с маком; 3. Круассаны; 4. Крендель «Юбилейный»		
<b>Тема 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек, коржиков</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>1, 2</b>
	1	Технология приготовления печенья «Песочное», «Творожное», «Звездочка», «Лимонное». Пряники «Медовые», «Тульские», овальные. Коржики молочные, сахарные. Коврижка «Медовая» с начинкой. Расчет количества сырья. Составление технологических схем.		
	<b>Лабораторная работа №3</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
		1. Приготовление песочного печенья «Звездочка», «Творожное»; 2. Приготовление пряников «Тульские» 3. Приготовление молочных коржиков		
<b>Тема 4. Приготовление и использование отделочных полуфабрикатов по стандартам World Skills</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>1, 2</b>
	1.	Технология приготовления сиропов, помады, кремов, шоколадной глазури, карамели. Технология приготовления желе из желатина и на агаре. Технология приготовления марципана и мастики. Технология приготовления фруктовой рисовальной массы, кандида. Расчет количества сырья. Составление технологических схем.		
	<b>Лабораторная работа №4</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
		Приготовление разных кондитерских изделий: 1. Песочное пирожное «Эржи»; 2. Пирожное «Буковирский орех»; 3. Торт «Красный бархат»		
<b>Тема 5. Приготовление и оформление пирожных и тортов, используя навыки приготовления по стандартам World</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	<b>1, 2</b>
	1	Технология приготовления бисквитных, песочных, заварных, слоеных, крошковых, белковых, комбинированных, муссовых, миндальных и десертных пирожных.		
	2	Технология приготовления тортов: муссового торта «Гато – антреме» с фруктово-ягодным вкусом, «Медовик», «Пьяная вишня», «Прага», «Шоколадный с черносливом», «Шоколадное искушение».		

<b>Skills по компетенции «Кондитерское дело»</b>		Технология приготовления рулетов: «Экстра», «Чешский», «Персиковый», «Меренговый»		
	<b>Лабораторная работа №5</b>		<b>6</b>	2
		Приготовление тортов и пирожных: 1. Муссовый торт «Гато-Антреме» с фруктово-ягодным вкусом. 2. Пирожное заварное комбинированное с 5 компонентами: птифуры, миниатюры 3. Торт «Медовик». 4. Рулет «Меренговый».		
<b>Тема 6. Приготовление и оформление шоколадных конфет используя навыки приготовления по стандартам World Skills по компетенции «Кондитерское дело»</b>	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	1, 2
	1	Характеристика и виды используемого шоколада. Темперирование шоколада. Приготовление разных видов начинок. Подготовка форм для корпусных конфет. Сроки хранения.	2	
	<b>Лабораторная работа №6</b>		<b>6</b>	2
		1. Приготовление шоколадных корпусных конфет с ореховым вкусом; 2. Приготовление шоколадных трюфелей с погружением: 3. Приготовление нарезных конфет с разной прослойкой.		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении</b> - Изучение современного ассортимента кондитерских изделий. - Хранение и транспортирование пирожных и тортов. - Изделия с отварными протёртыми овощами. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой. - Национальные кондитерские изделия. - Дозирование сырья в соответствии с заданной тематикой по стандартам World Skills - Основные правила эксплуатации оборудования - Стандартизация и контроль качества продукции.			<b>30</b>	
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> - Подготовка сырья к производству - Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. - Виды и классификация пирожных и тортов в соответствии с заданной тематикой по стандартам World Skills				

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимент материалов, успешно используемые для изготовления лепных форм.</li> <li>- Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной тематикой по стандартам World Skills</li> <li>- Технология приготовления различных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Стадии оформления пtiфур, порционных пирожных и миниатюр, а также тортов по стандартам World Skills</li> <li>- Нарисовать эскиз торта с применением нескольких отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы.</li> <li>- Обеспечить чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии со стандартами World Skills</li> <li>- Подготовка посуды и инвентаря.</li> <li>- Подготовка сырья к производству (приём, определение качества, взвешивание и дозирование).</li> <li>- Приготовление сиропов, помады, кремов.</li> <li>- Приготовление бездрожжевого теста, разделка, формование и выпечка изделий из него.</li> <li>- Проведение бракеража готовых изделий в соответствии со стандартами World Skills</li> <li>- Приготовление различных отделочных полуфабрикатов в соответствии со стандартами World Skills</li> <li>- Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов.</li> <li>- Приготовление печенья, коврижек, пряников.</li> <li>- Стадии оформления пtiфур, порционных пирожных и миниатюр, а также тортов по стандартам World Skills</li> </ul>	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	<b>126</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

1. **Учебный кабинет**, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

2. **Лаборатория** технологии приготовления кондитерских изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

3. **Мастерская**, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело»:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM107-S;
- гастроемкость GN 1/1-203;
- гастроемкость GN 1/1-40;
- гастроемкость GN 1/1-65;
- гастроемкость GN R1/1-40;
- доска разделочная пластик белая;
- доска разделочная пластик желтая;
- доска разделочная пластик зеленая;
- доска разделочная пластик коричневая;
- доска разделочная пластик красная;
- доска разделочная пластик синяя;
- пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R;
- Бленде P JAU HBH-550;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905;
- подставка для конвектомата 430 XVC;
- печь СВЧ AIRHOT WP900-25L;
- подставка для плиты индукционной ITERMA 430 ПКИ 4-11;
- соковыжималка JAU SJ-300 ШНЕКОВАЯ;
- плита индукционная ITERMA ПКИ-4КВ/3;
- шкаф шоковой заморозки 2019 COOLEQ;

- блендер погружной KITCHENAID 5KHB2571EER;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103;
- весы эл. порционные CAS FW50-6E;
- стол пристенный ITERMA 430 C,-211/206;
- устройство душирующее для XEVC/XEVC UNOX ХНС001;
- механизм для темперирования шоколада MC 100;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Законодательные и нормативные документы**

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29.
2. ГОСТ Р 50763 – 2008 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»- М.: Стандартинформ, 2009.
3. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» - М.: Стандартинформ, 2009.
4. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета расходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» - М.: Стандартинформ, 2009.
5. ГОСТ Р 50104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». – М.: Стандартинформ, 2009.
6. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями на 31 марта 2011 года).

### **Основные источники:**

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Ауэрман Л.Я.; Издательство: Восход, 2016 .- 416 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – 2016.
3. Васюкова А.Т., Пучкова В. Ф. Современные технологии хлебопечения./ Васюкова А.Т.; Издательство: Дашков и Ко, 2017 . – 224 с.
4. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – 2015.
5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий – 2017.
6. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырьё и материалы./ Мармузова Л.В.; Издательство: Academia, 2015.- 288 с.
7. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. Учебник./ Хромеенков В.М.; Издательство: Академия, 2016 .- 368 с.
8. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для начального проф. образования./ Цыганова Т.Б.; М.: Издательство: ПрофОбрИздат, 2018.– 448 с.

### **Дополнительные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб пособие для сред.проф. образования. 3-е издание, дополненное / З.П. Матюхина. – М: ИЦ Академия, 2016. – 256 с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинформ.- 2016.

3. Павлов А. В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. СПб.; Изд.: Профикс, 2015 . – 296 с.

4. Татарская Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров – 2012.

#### **Материалы периодической печати**

Журналы:

«Секреты кулинарии», «Питание и общество», «Шеф», «Ресторатор», «Ресторанные ведомости», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес» и др.

«Хлебопечение России» журнал №№ за 2006-2016 годы

#### **Интернет-ресурсы**

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)

2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)

3. Электронные книги по кулинарии [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)

4. Электронная книга по кулинарии [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachat](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat)

5. Сайт о технологии хлебопечения в России./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: [russbread.ru](http://russbread.ru) ›

1. Сайт о домашнем хлебопечении./ [Электронный ресурс]. [hlebopechka.ru](http://hlebopechka.ru) › Режим доступа: [index.php...](http://index.php...)

2. Информационные материалы о российском хлебопечении./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: [hleb.net](http://hleb.net) ›

#### **4.3. Кадровые условия реализации образовательной программы**

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**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 7.1. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное распознавание ассортимента мучных кондитерских изделий, осуществить адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правильное ведение процесса приготовления основных кондитерских изделий</li> <li>- обоснованный выбор инвентаря и посуды по стандартам World Skills;</li> <li>- правильное обслуживание оборудования для приготовления основных мучных кондитерских изделий в рамках программы проведения демонстрационного экзамена по стандартам World Skills</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для лабораторных занятий; - заданий по учебной и практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
ПК. 7.2. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный отбор необходимого сырья</li> <li>- правильное соблюдение технологии приготовления печенья, пряников, коврижек</li> <li>- правильное обслуживание оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек</li> <li>- обоснованный выбор инвентаря</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</li> </ul>
ПК 7.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный отбор необходимого сырья</li> <li>- правильное соблюдение технологии приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- обоснованный выбор инвентаря</li> </ul>	



	- правильное использование в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты согласно ассортименту	
ПК 7.4. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	- правильный отбор необходимого сырья - правильное соблюдение технологии приготовления отечественных классических тортов и пирожных - обоснованный выбор инвентаря - правильный выбор оформления, соответствующий рецептуре и стандарту	
ПК 7.5. Готовить и оформлять фруктовые и муссовые торты и пирожные	- правильный отбор необходимого сырья - правильное соблюдение технологии приготовления обезжиренных тортов и пирожных - обоснованный выбор инвентаря - правильный выбор оформления, соответствующий рецептуре и стандарту	

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии. Соблюдение стандартов качества готовых изделий из слоеного, песочного, бисквитного теста по стандартам World Skills	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	- владеет алгоритмом организации собственной деятельности; - своевременное и качественное	- заданий для лабораторных занятий; - заданий по

руководителем	выполнение заданий; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<p>учебной и практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- осознает ответственность за результаты своего труда. - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- умеет использовать данные нормативной документации, действующей в отрасли, а также научной, справочной и популярной специализированной литературы, для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрирует практический опыт поиска необходимой информации в сети Интернет и через использование информационно-аналитических программ.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- обладает коммуникативными методами общения и осознает преимущества работы в команде. - взаимодействие со студентами, преподавателями в ходе обучения.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- умеет организовать военно-полевую кухню и осуществляет технологический процесс производства кулинарной продукции в условиях, приближенных к военным. - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности..	