

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ
РАБОЧИХ ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ**

(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1.Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»

3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413»

4.Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

5 Примерной программы профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594.

организаций рекомендовано федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик: Белякова Оксана Алексеевна, педагог спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Включает в себя: паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У. 1	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
	У. 2	Применять различные способы замесов
	У. 3	Определять дефекты теста
	У. 4	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
	У.5	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
Знать	3. 1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	3. 2	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3. 3	Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3. 4	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
	3. 5	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
	3. 6	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	3.7	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
	3.8	Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
	3.9	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
Практический опыт	П.1	Замешивание и формовка теста вручную
	П.2	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
Формируемые компетенции	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 7.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 7.2.	Производить техническое обслуживание оборудования цеха
ПК 7.3	Подготавливать и дозировать сырье. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 7.4.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 7.5	. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 7.6	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 7.7	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий
ПК 7.8	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
ПК 7.9	Производить отбраковку готовой продукции

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 320 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 268 часов

Всего занятий 52 часов:

Теоретического обучения 16 часов;

Лабораторные занятия 20: часов;

Практические занятия 8 часов;

Практика 180 часов;

учебная практика 72 часов;

производственная практика 108 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультации 2 часов;

Экзамен 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих должностей служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 1. Выполнение работ по профессии Пекарь	140	18	34	88		
	Учебная практика	72				72	
ПК 7.1. – 7.23	Производственная практика	108					108
	Всего:	320	18	34	88	72	108

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс	2 курс	Всего часов
	2 семестр	3 семестр	
Объем образовательной нагрузки	92	228	320
учебная нагрузка обучающегося	24	28	52
в том числе:			
теоретического обучения	10	14	24
лабораторные занятия	10	10	28
практические занятия	4	4	8
консультации		2	2
учебная практика		72	72
производственная практика		108	108
Самостоятельная работа обучающегося	68	20	88
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена			

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих должностей служащих

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1. Выполнение работ по профессии Пекарь				140				
Тема 1.1. Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	1,2	Содержание учебного материала Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У1, У3,У4 З1, 36,	ОК 1 ОК 2	1	
	3,4	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептур. Работа с таблицей взаимозаменяемость сырья Определение количества и качества клейковины. Расчет сырой и сухой клейковины..	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: индивидуальная	2	У1, У3,У4 З1, 36,	ОК 1 ОК 2	1	
Тема 1.2. Характеристика сырья; правила подготовки сырья к производству	5,6	Содержание учебного материала Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству. условия хранения.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У1, У3,У4 З1, 36.	ОК 1 ОК 2	1	
	7,8	Содержание учебного материала Виды дрожжей. Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей Правила подготовки дрожжей к производству. Приготовление и применение заквасок и заварок.	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У1, У3,У4 З1, 36,	ОК 1 ОК 2	1	
	9,10	Содержание учебного материала Замес и образования теста. брожение теста. Технология	Тип: усвоение нового материала Метод:	2	У1, У3,У4 З1, 36,	ОК 1 ОК 2	1	

		приготовления теста для хлеба безопасным способом, и опарным способом. Приготовление дрожжевого теста на густой и жидкой опаре, на закваске. определение готовности теста.	объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная					
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным и опарным способом и изделий из него	11,12	Практическое занятие №2 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного, Расчет массы тестовой заготовки. Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления дрожжевого теста	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: индивидуальная	2	У1, У3, У4 31, 36	ОК 1 ОК 2	1	
	13,14	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления хлеба ржаного, Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке изделий. Образование мякиша. Условия и сроки хранения хлеба хлебобулочных изделий. Сортировка выпеченных изделий. Усушка хлеба. Черствение хлеба. Понятие качества хлеба и факторы его определяющие Дефекты хлеба, хлебобулочных изделий..	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная	2	У1, У.2 У3,У4 У.531,36,3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4	1	
	15,16 17,18	Лабораторное занятие №1 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопасного теста и дрожжевого слоеного теста Приготовление хлеба белого подового и формового., круассанов, ватрушки венгерской. Требования к качеству, срок хранения	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У1, У.2У3,У4 У.531, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4 ПК 7.2 ПК7.3. ПК7.6, ПК7 .7 ПК7.9	2	
	19,20	Содержание учебного материала Приготовление изделий из	Тип: усвоение нового материала	2	У1, У.2У3,У4 У.531	ОК 1 ОК 2 ОК4	1	

		безопасного дрожжевого теста.(булочная мелочь, пирожки с различными фаршами, ватрушки кулебяки) Технологический процесс приготовления батонов, плетенок, булочек, Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий, крошки, крема, заварного теста ,помады, яичной смазки	Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная		36,3.8			
	21,22	Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста Ведение учета и составление товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции	Тип: совершенствование умений и навыков Метод: практический Форма: индивидуальная	2	У1, У3,У4 31,3.6	ОК 1 ОК 2		
	23,24 25,26 27,28	Лабораторное занятие №2 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из дрожжевого опарного теста Булочной мелочи, пирожков печеных, ватрушек, кулебяк Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	У1,У.2 У3,У4 У.5, 31, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4 ПК7.2. ПК7.3. ПК7.6, ПК7.7 ПК7.9	2	
	29,30 31,32 33,34	Лабораторное занятие № 3 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка булочных изделий. батонов, плетенок, Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	У1,У.2У3,У4 У.531, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4 ПК 7.2 ПК7.3. ПК7.6, ПК7.7 ПК7.9	2	
Тема 1,4 Технологический процесс приготовления бараночных	35,36	Содержание учебного материала Особенности приготовления национальных и диетических виды хлеба. Диетических видов хлеба. характеристика,	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный,		У1,У.2У3,У4 У.5 31 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4 ПК 7.2 ПК7.3. ПК7.6, ПК7.7		

изделий, сухарных, печеня		ассортимент. Технология приготовления, ассортимент бараночных изделий сушек, бубликов. соломки, палочек хлебных печеня крекер и галет	частично-поисковый Форма: фронтальная					
Тема 1,5 Приготовление бездрожжевого теста	37,38	Содержание учебного материала Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, протекающие при выпекании полуфабрикатов Технология приготовления слоеного теста. изделий из него. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Виды теста, ассортимент изделий	Тип: усвоение нового материала Метод: объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый Форма: фронтальная		У4 У.5 31, 36,	ОК 2 ОК4 ПК 7.2 ПК7.3		
	39,40	Практическое занятие №4 Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из бездрожжевого теста	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	У1, У3,У4 31, 36,	ОК 1 ОК 2	2	
	41,42 43,44	Лабораторное занятие № 4 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из пряничного теста Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У.2У3,У4 У.531, 36, 3,5 3.8	ОК 1 ОК 2 ОК4 ПК 7.2 ПК7.3. ПК7.6, ПК7.7 ПК7.9	2,3	
	45,46	Консультация		2				
	47,48 49,50 51,52	Квалификационный экзамен		6				
Самостоятельная работа обучающегося								
	Ознакомление с машинами для приготовления теста Оборудование для приготовления дрожжевого раствора Работа со сборником рецептур Расчет технологических карт пересчета сырья	Тип: усвоение нового материала Метод: частично-поисковый, исследовательский Форма:	4 6 6 6	У1, У3, У4 31, 36, 3.9	ОК 1 ОК 2			

	<p>при использовании муки влажностью ниже базисной (14,5%)</p> <p>Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба. (ГОСТ Р)</p> <p>Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт и технико-технологических карт расчет калорийности изделий хлеба. (СанПиНы)</p> <p>Ознакомление с тестоделительными, тестоокруглительными, тестомесильными машинами различного типа, машинами для фасовки и упаковки. Оборудование для транспортировки и сортировки продуктов. Принцип работы, правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.</p> <p>Ознакомление с хлебопекарными печами, шкафами для расстойки изделий</p> <p>Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Классификация печей и шкафов для расстойки. Ознакомление с установкой ультрамикс-630 и расстойно печными агрегатами. со шкафом предварительной расстойки ИЭТ-75-И1. Принцип работы. Правила техники безопасности.</p> <p>Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста</p> <p>Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.</p> <p>Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из пряничного теста.</p> <p>Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из слоеного пресного т теста</p>	самостоятельная работа	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	ОК 1 ОК 2			
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	------------------------------------------------	--------------	--	--	--

			88				
Учебная практика			72				
Виды работ Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.							
Производственная практика			108				
Виды работ Приготовление, оформление праздничного хлеба Приготовление, оформление национальных и диетических видов хлеба Приготовление, оформление сдобных булочек пирогов, кексов, ром-бабы Приготовление сухарей, пряников, калачей, плюшек, Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.							

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства в соответствии с образовательной программой ПМ07 освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для

проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в

том числе

групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы ПМ07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих по ППССЗ Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с., (16) с. цв. ил

Интернет-ресурсы:

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2018г.

2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2010 г.

3. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.1: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

4. Добровская Н.И. Технология приготовления кондитерских изделий. Рабочая тетрадь Ч.2: учебное пособие для нач. проф. образования. –М.: Издательский центр Академия, 2010 г.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н

2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным Учреждением по каждому виду практики.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная по направлению деятельности в образовательном учреждении.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>ПК 7.2. Производить техническое обслуживание оборудования цеха</p> <p>ПК 7.3. Подготавливать и дозировать сырье. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p> <p>ПК 7.4. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 7.5 . Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования</p> <p>ПК 7.6 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 7.7 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий</p> <p>ПК 7.8 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p> <p>ПК 7.9 Производить отбраковку готовой продукции</p>	<p>Замешивание и формовка теста вручную или на специальном оборудовании.</p> <p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства</p> <p>Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;</p> <p>Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах</p>	<p>Тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ;</p> <p>Оценка решения ситуационных задач;</p> <p>Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Рецензирование и проверка домашних контрольных работ</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Рецензирование и проверка домашних контрольных работ</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p>	

и личностное развитие	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	