

Программа учебной практики составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. №798 зарегистрированном в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. № 29749

Организация-составитель: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Составители:

Кононенко Наталья Александровна– председатель методической комиссии «Сфера услуг», высшая квалификационная категория

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- методист

Воронова Светлана Михайловна - мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»

Глухих Елена Петровна - мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»

Богданова Ирина Александровна- преподаватель специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА | стр. |
| 1. ПАСПОРТ примерной ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ1.1.Область применения программы учебной практики1.2.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля1.3.Место учебной практики в структуре ОПОП 1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики1.5.Место прохождения учебной практики |  |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля |  |
| 4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ4.1 Образовательные технологии 4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению4.3.Учебно-методическое и информационное обеспечение обучения4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса |  |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) |  |

**Пояснительная записка**

 Программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля «Приготовление мучных и кондитерских изделий» образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01.«Повар, кондитер» и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций.

Задачей учебной практики (производственного обучения) является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Учебная практика (производственное обучение) проводится параллельно с изучением тем междисциплинарного курса 08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»: «Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству», «Нормативная документация», «Полуфабрикаты для мучных и кондитерских изделий», «Замес теста и способы его разрыхления», «Дрожжевое тесто и изделия из него».

Учебная практика (производственное обучение) проводится в лаборатории учебного кондитерского цеха, оборудованного производственным инвентарем и оборудованием в составе группы под руководством мастера производственного обучения. Целью практики

является комплексное освоение обучающимися профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимися по профессии. На учебную практику (производственное обучение) отводится 78 часов, т.е. 13 занятий продолжительностью 6 часов. В конце учебной практики проводится квалификационная работа. На учебной практике учащиеся выполняют следующие виды работ:

* Оценивают качество сырья;
* Взвешивают сырье;
* Проводят первичную обработку;
* Приготавливают полуфабрикаты;
* Проводят формовку изделия;
* Проводят тепловую обработку;
* Оформляют изделие;
* Проводят отпуск и бракераж.

**паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики профессионального модуля являетсячастью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 260807.01 «Повар-кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля **«**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания и пищевой промышленности по ОК 016-94 12901 «Кондитер».

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт** приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

* ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила 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.Место учебной практики в структуре ОПОП

Учебная практика производится в соответствии с утверждённым учебным планом после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках

ПМ.08. **«**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

# МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

# 1.4.Трудоёмкость и сроки проведения практики

Трудоёмкость учебной практики в рамках освоенияПМ.08. **«**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

# Составляет- 150 часов

# Сроки проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом по специальности СПО (профессии НПО) 260807.01 «Повар-кондитер» и графиком учебного процесса. Практика производится на 3 курсе во 1- 2 семестре

# 1.5.Место прохождения учебной практики

«Учебный кулинарный цех №19».

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5. | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 8.6. | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Перечень формируемых компетенций** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание** | **Объем часов** |
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | Тема 8.1. Приготовление изделий из дрожжевого теста. | **18** |
| * Приготовление булочек
* булочка«Дорожная»,

-булочка с маком,-булочка «Бриош»-Сдоба выборгская-расстегай «Закусочный»,* расстегаев «Московских»,
* ватрушек с творожным фаршем.

-рогалика орехового-Приготовление кулебяки-с мясным,- рыбным фаршами,-с фаршем из капусты, приготовление пирожков печеных с различными фаршами.-пицца по-итальянски-Приготовление пирожков жареных с картофельным фаршем,-капустным фаршем,- приготовление пончиков и хвороста | * подготовка продуктов;
* замес теста;
* обминка;

-приготовление крошки* формовка изделий;

-подготовка полуфабрикатов к выпечке* выпечка;
* украшение.

-подготовка продуктов-замес теста-обминка-формовка изделий-приготовление творожного фарша-подготовка полуфабрикатов к выпечке-подготовка листов-выпечка-смазывание маслом и сиропом-* подготовка продуктов,
* приготовление фаршей,
* формовка изделий,
* подготовка фритюра,
* жарка,
* обсыпание пудрой.
 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Тема 8.2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста* Приготовление сочни с творогом

-Приготовление печенье круглое с орехами* Приготовление яблоки, запеченные в тесте
 | * подготовка продуктов;
* замес теста;
* приготовление фаршей
* формовка изделий;

-подготовка полуфабрикатов к выпечке* выпечка;
 | **6** |
|  | Тема 8.3.. Приготовление изделий из песочного теста.-Печенье песочное-«Круглое»-«Звѐздочка»-«Глаголик»-«Ромашка»-Приготовление кексов-Кекс «Столичный», Кекс творожный | * подготовка продуктов,
* замес теста,
* формовка изделий,
* подготовка листов,
* выпечка,
* обсыпание пудрой.
 | **18** |
|  | -Приготовление печенья «Листики»,* «Звездочка»,
* Приготовление печенья -«Ромашка»,

-«Лимонное»,-рожка песочного с изюмом,* печенья творожного
 | * подготовка продуктов,
* замес теста,
* формовка изделий,
* подготовка листов, форм,
* подготовка полуфабрикатов к выпечки,
* выпечка,
* обсыпание пудрой.
 |  |
|  | Тема 8.4. Приготовление изделий из пряничного теста-Приготовление пряников заварным способом (медовые, шоколадные), приготовление коврижки «Деревенская»- Приготовление пряников сырцовым способом (тульские, русские, мятные) | * подготовка продуктов,
* заваривание муки,
* замес теста,
* формовка изделий,
* подготовка листов,
* выпечка,
* приготовление тиражного сиропа,

-глазирование | 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Тема 8.5.Приготовление изделий из бисквитного теста.-Приготовление бисквита основного,* с орехами,

-масляного* Приготовление бисквита «Буше», бисквита для рулета,

пирожного «Картошка».-.Приготовление рулета фруктового | * подготовка продуктов,
* взбивание яиц с сахаром,

-смешивание с мукой,* подготовка листов,
* выпечка,
* подготовка продуктов,
* взбивание яиц с сахаром,
* смешивание с мукой,
* подготовка листов,
* выпечка,
* подготовка бисквитной крошки,
* подготовка крема,
* формование пирожного,
* украшение.
 | 18 |
| Тема 8.6.Приготовление изделий из заварного теста |  | **18** |
| - Приготовление пирожного-«Шу»,-«Эклер»,-«Профитролей».-Кольца воздушные-Булочка со сливками-Вишня в тесте- Приготовление торта из заварного теста | * подготовка продуктов,
* заваривание муки,
* соединение муки и яиц,
* подготовка листов,
* формовка,
* выпечка,
* подготовка бисквитной крошки,
* подготовка крема,
* формование пирожного,
* украшение.
 |  |
| Тема 8.7. Приготовление изделий из пресного слоеного теста | **6** |
| - «Бантики»,-«Треугольники»,-«Книга» | * подготовка продуктов,
* замес теста,
* подготовка масла,
* слоеобразование,
* подготовка листов,
* формовка,
 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | * подготовка полуфабрикатов к выпечке,
* выпечка,
* украшение
 |  |
| Тема 8.8. Приготовление изделий из воздушного и миндального теста | **6** |
|  | * Приготовление печенья «Меренги»

-пирожное воздушное с кремом-пирожное миндальное* Приготовление торт «Полѐт»

-«Киевский» | * Подготовка и обработка яиц,
* взбивание белков,
* смешивание с сахарной пудрой
* подготовка листов,
* формовка,
* выпечка,
 |  |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные | Тема 8. 9. Приготовление тортов и пирожных | **42** |
| - Приготовление бисквитных тортов, пирожных бисквитных нарезных Торта:«Сказка»,«Бисквитно-кремовый»«Кофейный»«Кармен»«Лимонный»«Свадебный»«Ореховый»«Бисквитно-фруктовый»«Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой«Российский»«Снежок» Пирожное нарезное | * подготовка продуктов,
* приготовление бисквита,
* приготовление бисквита для рулета,
* подготовка листов,
* выпечка,
* выемка из формы,
* зачистка бисквита,
* приготовление сиропа,
* пропитка сиропом,
* приготовление крема,
* смазывание кремом,
* формовка рулета,
* украшение,

- нарезка. |  |
|  | Тема 8.10. Приготовление песочного торта«Ленинградский»,«Листопад»«Ландыш»«Фруктовый»«Песочно-фруктовый» | * подготовка продуктов,
* приготовление песочного теста,
* подготовка листов,
* формовка,
* выпечка,
* выемка из формы,
 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | «Ивушка»пирожное «Корзиночка» Приготовление торта «Птичье молоко», | * смазывание песочных листов повидлом,
* приготовление помады,
* приготовление крема,
* глазирование помадой,
* украшение
* приготовление сдобно-взбивного полуфабриката,
* подготовка форм,
* формовка,
* выпечка,
* выемка из формы,
* приготовление суфле,
* украшение.
 |  |
|  | Тема 8.11.Приготовление слоѐных тортов и приожных-торт «Наполеон»-торт слоѐный с конфитюром-пирожное «Трубочка с кремом»-«Слойка»с яблочной начинкой-«Муфточки» с кремом | * подготовка продуктов,

-- замес теста,* подготовка масла,
* слоеобразование,

-раскатка-формовка* подготовка форм

-выпечка* украшение.
 |  |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные | Тема 8.12. Приготовление изделий пониженной калорийности | **6** |
| -Приготовление булочки «Розовой», пирога бисквитного «Свежесть»,«Солнечный» | * подготовка продуктов,
* приготовление овощных паст,
* замес дрожжевого теста,
* обминка,
* разделка,
* оформление булочек перед выпечкой,
* выпечка,
* приготовление бисквита,
* приготовление листов,
* выпечка,
* оформление.
 |  |
| **Квалификационная работа** | **6** |
| Итого: | **150** |

# 4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.1 Образовательные технологии**

Новые образовательные стандарты ориентированы на восприятие обучения, воспитания и развития как единого процесса, способствующего формированию умения учиться, самостоятельно добывать знания и применять их на практике. На первое место выступают задачи по формированию личности, способной к дальнейшему самообразованию. Этому способствуют следующие образовательные технологии, которые рекомендуются использовать на уроках:

**Модульная технология**. Ее преимущества заключается в том, что деятельность педагога и учащегося приобретает завершенный характер;

каждый обучающийся знает заранее цели и формы, средства обучения и способы фиксации получаемых результатов;

обучающиеся овладевают навыками самоанализа, самоцелеполагания, самоконтроля, самооценки, саморегулирования;

является технологией личностно-ориентированного обучения;

меняется роль педагога с информатора на консультанта;

модули позволяют перевести обучение на субъектно-субъектную основу; обучающийся имеет возможность самореализоваться, что способствует мотивации учения;

может осуществляться индивидуализация обучения;

обучение базируется на деятельностном принципе;

поуровневая дифференциация обучения. Содержание обучения может быть представлено тремя уровнями сложности:

первый уровень соответствует минимальному уровню усвоения учебного содержания и расчитан на ученика с низкой обучаемостью;

второй уровень со средней степенью обучаемости;

третий уровень с высоким уровнем обучаемости;

учет индивидуального темпа усвоения учебного материала;

организация индивидуального контроля;

обеспечивает деятельностно - компетентностный принцип урока.

**Учебно-исследовательская технология**

Дает возможность максимально раскрыть творческий потенциал обучающихся. Деятельность, которая позволяет индивидуальность обучающегося в группе попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу по созданию информационного материала, показать публично достигнутый результат.

Эта деятельность направлена на решение интересной проблемы, сформулированной самими обучающимися в виде задачи, когда результат этой деятельности носит важный характер, интересен и важен для самих обучающихся. **Технология модерации** предполагает организацию эффективного взаимодействия обучающихся, групповую форму работы, визуализацию результатов работы, требует управленческой компетенции преподавателя и умения обучающихся

презентовать свой продукт выполненной работы.

**Ме́тод прое́ктов** — это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технологию), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта.

Основное предназначение метода проектов состоит в предоставлении учащимся возможности самостоятельного приобретения знаний в процессе решения практических задач или проблем, требующего интеграции знаний из различных предметных областей. Если говорить о методе проектов как о педагогической технологии, то эта технология предполагает совокупность исследовательских, поисковых, проблемных методов, творческих по своей сути. Преподавателю в рамках проекта отводится роль разработчика, координатора, эксперта, консультанта.

То есть, в основе метода проектов лежит развитие познавательных навыков учащихся, умений самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, развитие критического и творческого мышления.

**Технология личностно - ориентированного обучения с**троит учебный процесс таким образом, чтобы обеспечить обучающемуся чувство психологической защищённости, радости познания, развития его индивидуальности. Для этого включает в работу задания поискового характера, творческого, процесс выполнения которых связан с догадкой, опытом учащегося, ранее усвоенными знаниями.

# Технологии развивающего обучения

Диалоговые технологиисвязаны с созданием современной коммуникативной среды , расширением пространства сотрудничества учащихся и педагогов. Создание в рамках образовательного пространства ситуаций, в которых учащиеся могут применить и актуализировать предметные знания, обсудить интересующие их вопросы, встретить единомышленников или непосредственно обратиться к авторитетному деятелю, создают условия для существенного роста мотивации к изучению учебных предметов. Практически неограниченные возможности для расширения коммуникативного пространства дает Internet. (Разбор конкретных ситуаций, компьютерные симуляции, Кейс- технологии, разбор конкретных технологий , практико- ориентированные элементы)

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Технология кондитерского производства;

Лаборатории:

Учебный кондитерский цех.

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в Интеренет;

Оборудование кабинета:

Технические средства обучения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Производственные столы;

Холодильники;

Электрические плиты;

Электрические шкафы;

Ручная мясорубка;

Столовый инвентарь;

Столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

# **4.3. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. Н.Г. Бутейкмс. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Профобриздат. 2012
2. Е.В. Мазепа, «Практикум для кондитеров», Россов на Дону, изд. «Феникс», 2012

**Дополнительные источники:**

1. В.А.Барановский, Т.И. Перепятко, «Кондитер»,. Ростов на Дону, изд. Феникс, 2004
2. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова, «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста», М. «Академия», 2008
3. Сборник рецептур. Санкт Петербург,изд. «Профи», 2009
4. Чудеса выпечки, М. ЭКСМО, 2004

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

 В профессиональном модуле «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» предусмотрено проведение лабораторно-практических занятий после изучения тем: «Подготовка кондитерского сырья», «Отделочные полуфабрикаты». Учебная практика проводится после изучения тем: «Подготовка кондитерского сырья,полуфабрикаты для мучных и кондитерских изделий, замес теста и способы его разрыхления, идрожжевое тесто и изделия из него». Учебная практика проводится в лаборатории, оснащенной электроплитами, миксерами и инвентарем. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных навыков приготовления мучных и кондитерских изделий. Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания, кондитерских цехах, хлебопекарнях, хлебозаводе концентрировано.

 Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации.

Освоению профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий» должны предшествовать следующие дисциплины общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения», «Техническое оснащение и организация рабочего места»,

# **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)

Среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

 Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

 Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин:

#  Мастера производственного обучения: - наличие практического опыта работы по приготовлению кондитерских изделий и прошедших стажировку не реже 1-го раза в 3 года в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

# Мастера: дипломированные специалисты.

# 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 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | - Подготовка продуктов к замесу;- Осуществлять: замес теста, разделку, выпечку, оформление;- выявлять виды брака и причины возникновения. | *Текущий контроль в форме:**- тестирования* *- сравнение с эталоном;**- защиты лабораторных и практических занятий;**- контрольных проверок, проверочных работ;**- решения ситуационных задач* |
| ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | - Подготовка сиропа (инвертные, сиропы для промочки, тиражные);- Приготовление крема (масляного основного и многопроизводного);- Приготовление белкового крема и его производных;- Приготовление заварного крема;- Приготовление крема на огаре;- Приготовление крема из сливок;- Приготовление помады, желе, мастики, карамели, кандира, глазури, кондитерских посыпок, марципана. |
| ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | - Приготовление основы;- Приготовление отделочных полуфабрикатов;- Художественное оформление с сочетанием цвета и рисунка тортов и пирожных; |
| ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |

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  | *Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.* |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности;- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - умение осуществлять контроль качества выполняемой работы; |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - эффективный поиск необходимой информации;- использование различных источников, включая электронные; |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | - соблюдение правил техники безопасности |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |  |