# **C:\Users\ZamUPR\AppData\Local\Temp\Rar$DIa6736.26029\37.jpg**

# **C:\Users\ZamUPR\Desktop\марату на сайт технологи\1.jpg**

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.2 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 5 |
| **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 8 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 10 |

# **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 07. 02 Технология приготовление простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля**

 Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **ПМ 07. 02 Технология приготовление простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

 Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке рабочих при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь**:

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

**знать**:

* ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* правила проведения 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 программы профессионального модуля:**

 обязательные 42 часов, в том числе:

 лабораторные и практические занятия-20 часов

# **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ 07. 02 Технология приготовление простых 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. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий 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 |

# **Содержание обучения по профессиональному модулю**

# **ПМ 07. 02 Технология приготовление простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.** |  |  | 3 |
| **МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  |  |
| **Тема 1.1 Подготовка кондитерского сырья к производству.** | **Содержание**  | 2 |
| 1. | Подготовка кондитерского сырья к производству |
| 2. | Подготовка кондитерского сырья к производству |
| **Тема 1.2 Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий** | **Содержание**  | 3 | 3 |
| 1. | Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Фарши и начинки. Повидло, цедра, цукаты. |
| 2. | Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе |
| 3. | Кремы. |
| **Лабораторно -** **практические занятия** | 6 |  |
| 1. | Приготовление фаршей. |
| 2. | Приготовление сиропов, помады, желе |
| 3. | Приготовление кремов. |
| **Тема 1.3 Замес теста и способы его разрыхления** | **Содержание** | 1 |
| 1. | Классификация теста. Способы разрыхления теста. |   |
| **Тема 1.4 Приготовление дрожжевого теста изделий из него** | **Содержание** | 5 | 3 |
| 1. | Характеристика и виды дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Дрожжевое безопарное тесто. |
| 2. | Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка изделий. Изделия из дрожжевого теста. |
| 3. | Изделия из дрожжевого теста |
| 4. | Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него |
| 5. | Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него |
| **Лабораторно-практические занятия** | 3 |  |
| 1. | Приготовление дрожжевого теста, и изделий из них. |
| 2. | Приготовление дрожжевого теста, и изделий из них. |
| 3. | Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из них. |
| **Тема 1.5 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него** | **Содержание** | 6 |
| 1. | Тесто для блинчиков и изделия из него. Сдобное пресное тесто и изделия из него. | 3 |
| 2. | Пряничное тесто и изделия из него |
| 3. | Песочное тесто и изделия из него. |
| 4. | Бисквитное тесто и изделия из него. |
| 5. | Заварное тесто и изделия из него. Слоеное тесто.  |
| 6. | Изделия из слоеного теста. Воздушное тесто и изделия из него. Воздушно-ореховое тесто. |
| **Лабораторно-практические занятия** | 5 |  |
| 1. | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него (тесто для блинчиков, сдобное пресное тесто, пряничное тесто). |
| 2. | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него (песочное тесто, бисквитное тесто, заварное тесто). |
| 3. | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него (слоеное тесто). |
| 4. | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него (воздушное и воздушно-ореховое тесто). |
|  | 5. | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него (воздушное и воздушно-ореховое тесто). |  |
| **Тема 1.6 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки** | **Содержание** | 2 |
| 1 | Украшения из крема. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. | 3 |
| 2 | Украшения из помады, глазури, кандира и сахарных мастик. |
| **Тема 1.7 Приготовление пирожных** | **Содержание** | 3 | 3 |
| 1. | Приготовление пирожных. Бисквитные пирожные. |
| 2. | Бисквитные пирожные. |
| 3. | Песочные пирожные. |
| **Лабораторно-практические занятия** | 6 |  |
| 1. | Приготовление бисквитных пирожных. |
| 2. | Приготовление песочных пирожных. |
| 3. | Приготовление песочных пирожных. |
| 4. | Приготовление слоеных пирожных. |
| 5. | Приготовление заварных пирожных. |
| 6. | Приготовление воздушных пирожных. |

# **условия реализации программы пРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля имеется в наличие учебного кабинета «Поварского цикла» и учебной лаборатории.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Поварского цикла»**:

* комплект учебно-методической документации;
* посадочные места – 32;
* рабочее место преподавателя - 1;
* наглядные пособия (слайды, электронный учебник, плакаты - 35).
* компьютер, DYD плеер, телевизор;
* комплект учебно-методической документации.

**Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест учебной лаборатории:**

1. Технологического оборудования:

* электромеханическое оборудование (миксер); тепловое оборудование (плита электрическая, микроволновая печь, жарочный шкаф, электросковорода), холодильное оборудование (холодильник бытовой);
* весоизмерительное оборудование (весы)
* наборы посуды, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
* комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
* рабочие места - 8;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточенно.

#

#  **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Изд. Центр «Академия». 2018.-304 с.

Справочники:

1. А.В. Павлов Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий СПБ.: ПРОФИКС.2019.- 296с.
2. П.С. Ершов Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Учебное пособие. СПБ.: «ПРОФИ-ИНФОРМ», 2019-292с.
3. В.Д. Елхина Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник М.: Издат. центр. «Академия», 2901-336с.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:
2. Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова Технология и организация производства кондитерских изделий: Учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2018.-408с.
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие М.: Издательский центр «Академия», 2018-112с.
4. Г.Г. Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. М.: Издательство «Министерство», 2018.-240с.
5. Т.И. Перетятко Мучные кондитерские изделия. Ростов н/Д : Феникс, 2018.-416с.
6. Е.А. Богатырева, Л.П. Тынова, Е.В. Соколова, А.П. Елепин Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. М.: Академия 2018-192с.
7. И.Н.Усова, С.В.Соколова, Т.И. Жегалина Основы калькуляции и учета. М.: Академкнига/учебник, 2018-158с.

«Питание и общество», «Гастроном», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / <http://agnyprofix.narod.ru/book/konditer.htm>

Сборник рецептур для кондитера / http://www.PU86 – belovo.narod.ru.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

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

 Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебная практика по модулю проходит в учебной лаборатории образовательного учреждения. Производственную практику проходят на предприятиях общественного питания. Производственная практика может быть организована после освоения каждого раздела модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля. Для развития творческой активности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

 Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются практические занятия, которые про­водятся после изучения соответствующих тем. Для развития творческой актив­ности обучающихся в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих работ.

 Для освоения данного профессионального модуля студент должен изучить следующие общепрофессиональ­ные дисциплины: ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**,**  ОП. 02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.04 «Экономические и правовые основы продовольственной деятельности», ОП. 05 «Безопасность жизнедеятельности».

 Формой итоговой аттестации по ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является проведение дифференцированного зачета.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессиональных модулей «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков».

#

#

#  **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

 Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю препода­ваемого модуля.

**Инженерно-педагогический состав:**

 Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера произ­водственного обучения должны проходить стажировку 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 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | - демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация) | -защита практических работ*-* оценки выполнения заданий для самостоятельной работы;*-* тестирования по МДК Зачет по учебной и производственной практике |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | - демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления мучных кондитерских изделий;- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация) |
| ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | - демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления печенья, пряников, коврижек ;- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация) |
| ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | - соблюдение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов- обоснование выбора оборудования и инвентаря  |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | - демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления тортов и пирожных;- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация) |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | - демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации электрооборудования - соблюдение правил НТД (нормативно технологическая документация) |

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**  |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии
 | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик  |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи;
* оценка эффективности и качества выполнения;
 | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;
* самоанализ и коррекция результатов собственной работы
 | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * эффективный поиск необходимой информации;
* использование различных источников, включая электронные ресурсы
 | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования;
* демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
 | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;
* самоанализ и коррекция результатов собственной работы
 | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | * соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях
 | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | * демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности
 | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |