


**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

р.п. Николаевка
2023 г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ НикТТ

 Я.У. Юнушев/

«05» 09 2023 г.

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения,
преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ОКПР 16675 «Повар» для основной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью), в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и 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 лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке кадров по профессии «Повар, кондитер» на базе основного общего и среднего полного общего образования; при повышении квалификации и профессиональной переподготовке поваров для предприятий общественного питания второй и третьей категории на базе основного общего и среднего полного (общего образования без предъявления опыта работы).

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 оформление 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 приготовлении сырья и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила проведения бракеража;

-способ отделки и варианты хранения 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 примерной программы профессионального модуля:

Всего 554 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки-часов, включая:164 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 128 часов; ЛПЗ - 36 часов,

учебной и производственной практики - 390 часов из них:

учебной практики - 150 часов,

производственной практики -240 часов.

1.4. «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов, завершающих освоение рабочей образовательной программы,* (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например, Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

« - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

- Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** в том числе профессиональными и общими 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 лёгкие 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 её достижения, определённых 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).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды Профессиональ ных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельна я работа обучающегося, часов	Учебная , часов	Производственна я
			Всего, часов	в т.ч. лабораторны е работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК8.1-8.6	Раздел 1. Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	164	128	36	-	150	240
	Производственная практика,	240					240
	<i>Всего:</i>	<i>554</i>	<i>128</i>	<i>36</i>	<i>-</i>	<i>150</i>	<i>240</i>

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю МДК 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 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. Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		164	
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			
Тема 0 1.1. Подготовка кондитерского сырья и полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	Уметь: проверять органолептическим способом качество основного сырья и полуфабрикатов, определять их соответствие технологическим требованиям Знать: ассортимент, требования к качеству и пищевую ценность кондитерского сырья, правила хранения и требования к качеству, последовательность правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. выполнения технологических операций при подготовке сырья, правила безопасного использования и виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	20	2
	Содержание:	18	
	01.1.1. Подготовка кондитерского сырья. Мука, крахмал, сахар, мед, патока.	4	
	01.1.2. Кондитерское сырье. Яйца и яичные продукты. Молоко и молочные продукты. Масло, маргарин Крупы. Мясные и рыбные продукты	4	
	01.1.3. Разрыхлители теста	2	

	01.1.4.	Вкусовые и ароматические вещества, применяемые в кондитерском производстве. Сырье - орехи, мак, овощи, фрукты	4	
	01.1.5.	Пищевые красители	2	
	01.1.6.	Пищевые добавки	2	
	Лабораторные работы		2	
	1.	Определение качества муки, яйца, молочных продуктов.	2	
Тема 01.2 Полуфабрикаты для приготовления и оформления хлебобулочных и кондитерских изделий.	Уметь: определить соответствие технологическим требованиям, выбирать производственный инвентарь и оборудование, оценивать качество готовых изделий и полуфабрикатов, использовать различные технологии приготовления.		27	2
	Знать: Ассортимент, технологию приготовления теста, способы его разрыхления, последовательность технологических операций, правила поведения бракеража, правила хранения и требования к качеству, виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, последовательность проведения технологических операций, правила хранения и требования к качеству.			
	Содержание:		20	
	01.2.1.	Процессы, происходящие при тепловой обработки продуктов	4	
	01.2.2.	Фарши и начинки, ассортимент.	2	
	01.2.3.	Цедра, цукаты технология приготовления.	2	
	01.2.4.	Сиропы, жженка технология приготовления.	2	
	01.2.5.	Фруктовая начинка, желе технология приготовления.	2	
	01.2.6.	Технологический процесс приготовления помады	2	
01.2.7.	Крема сливочные. технология приготовления	2		

	01.2.8.	Крема белковые, технология приготовления	2	
	01.2.9.	Крема заварные, технология приготовления	2	
	Практические занятия:		7	
	1.	Приготовление овощных фарша из свежей капусты, моркови, творожного, рисового с яйцом	2	
	2.	Приготовление помады.	2	
	3.	Приготовление крема сливочного (основного), с какао, крема сливочного «новый»	3	
Тема 01.3. Замес теста и способы его разрыхления.	Уметь: выполнять последовательность технологических операций при замесе теста, правильно выбирать основные продукты и способы разрыхления при замесе теста хлебобулочных и кондитерских изделий. Устранять недостатки при замесе теста. Знать: Сущность процессов происходящих при замесе теста, способы разрыхления теста, технологический процесс замеса теста для хлебобулочных и кондитерских изделий.		8	2
	Содержание:		6	
	01.3.1.	Классификация теста	2	
	01.3.2.	Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	2	
	01.3.3.	Способы разрыхления теста.	2	
	Лабораторные работы		2	
	2.	Определение процессов происходящих при замесе и выпечке дрожжевого теста. Определение припека.	2	
Тема 01.4. Дрожжевое тесто и изделия из него.	Уметь: определять соответствие технологическим операциям при приготовлении теста и изделий из него, выбирать производственный инвентарь и оборудование, оценивать качество готовых изделий, использовать различные технологии приготовления. Знать:		27	2

	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении теста, хлебобулочных и кондитерских изделий, последовательность проведения технологических операций, правила хранения и требования к качеству.		
	Содержание:	22	
01.4.1.	Процессы, происходящие при замесе и выпечке мучных кондитерских изделий.	2	
01.4.2.	Дрожжевое безопасное тесто	2	
01.4.3.	Дрожжевое опарное тесто	2	
01.4.4.	Изделия из дрожжевого теста, ассортимент.	2	
01.4.5.	Разделка теста и выпечка кондитерских изделий	2	
01.4.6.	Жарка изделий в жире, ассортимент	2	
01.4.7.	Дрожжевое слоеное тесто, технология приготовления, изделия из него, ассортимент	2	
01.4.8.	Блинное тесто и изделия из него	2	
01.4.9.	Тесто для оладий.	2	
01.4.10	Требования к качеству изделий.	4	
	Практические занятия	5	
4.	Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.(плюшка, фигурная мелочь)	3	
5.	Приготовление блинного теста, теста для оладий и изделий из них. Определение качества изделий.	2	
Тема 01.5. Бездрожжевое тесто и изделия из него.	Уметь: определять соответствие технологическим операциям при приготовлении теста, выбирать производственный инвентарь и оборудование необходимый при приготовление изделий из бездрожжевого теста, оценивать качество готовых изделий. Знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных	36	2

	ингредиентов при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него, последовательность проведения технологических операций, правила хранения и требования к качеству.		
	Содержание:	24	
01.5.1.	Тесто для вареников, Изделия из него. Требования к качеству	2	
01.5.2.	Тесто лапши домашней. Требования к качеству	2	
01.5.3.	Сдобное пресное тесто. Изделия из него.	2	
01.5.4.	Вафельное тесто и изделия из него . Требования к качеству	2	
01.5.5.	Пряничное тесто и изделия из него.	2	
01.5.6.	Песочное тесто, технология приготовления и изделия из него.	2	
01.5.7.	Приготовление бисквита и изделий из него. Требования к качеству.	2	
01.5.8.	Заварное тесто полуфабрикат и изделия из него.	2	
01.5.9.	Слоеное тесто полуфабрикат и изделия из него. Требования к качеству.	2	
01.5.10.	Воздушное, воздушно – ореховое, полуфабрикат и изделия из него. Требования к качеству	2	
01.5.11.	Миндальное тесто, полуфабрикат и изделия из него.	2	
01.5.12.	Требования к качеству теста.	2	
	Лабораторные работы	1	
3.	Определение упека, припек при выпечке блинчиков.	1	
	Практические занятия	12	
6	Приготовление сдобного теста (ватрушки с творогом)	4	

	7	Приготовление песочного теста (печенье ромашка)	4	
	8	Приготовление слоеного теста и изделий (язычки слоеные сахарные)	4	
Тема 01. 6. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	Уметь: определять соответствие технологическим операциям, выбирать производственный инвентарь и оборудование необходимое при приготовлении и использовании отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, оценивать качество готовых изделий.		10	2
	Знать: рецептуры отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность проведения технологических операций при отделке пирожных и тортов, правила хранения и требования к качеству.			
	Содержание:		8	
	01.6.1.	Украшения из крема.	2	
	01.6.2.	Украшения из рисовальной массы, помады.	2	
	01.6.3.	Украшения из мастики.	2	
	01.6.4.	Украшения из карамели.	2	
	Практические занятия		2	
9.	Приготовление украшения из мастики, рисовальной массы, фруктов и цукатов.	2		
Тема 01.7. Приготовление пирожных	Уметь: определять соответствие технологическим операциям, выбирать производственный инвентарь и оборудование необходимое при приготовлении и использовании отделочных полуфабрикатов для пирожных, оценивать качество готовых изделий.		12	2
	Знать: рецептуры и технологию приготовления пирожных в ассортименте, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность проведения технологических операций при отделке пирожных, правила хранения и требования к качеству			
Содержание:		10		

	01.7.1.	Характеристика пирожных.	2	
	01.7.2.	Бисквитные пирожные, песочные.	2	
	01.7.3.	Слоеные, заварные пирожные.	2	
	01.7.4.	Воздушные и миндальные пирожные	2	
	01.7.5.	Требования к качеству.	2	
	Практические занятия		2	
	10.	Приготовление пирожного заварного с кремом	2	
Тема 01. 8. Приготовление тортов	Уметь: определять соответствие технологическим операциям, выбирать производственный инвентарь и оборудование необходимое при приготовлении и использовании отделочных полуфабрикатов для тортов, оценивать качество готовых изделий.		10	
	Знать: рецептуры и технологию приготовления пирожных в ассортименте, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, последовательность проведения технологических операций при отделке тортов, правила хранения и требования к качеству			
	Содержание			
	01.8.1.	Характеристика тортов.		
	01.8.2.	Бисквитные торты		
	01.8.3.	Слоеные торты		
	01.8.4.	Воздушные и воздушно- ореховые торты.		
01.8.5.	Хранение и транспортировка тортов и пирожных			
Тема 01. 9. Изделия с пониженной калорийностью	Уметь: определять соответствие технологическим операциям, выбирать производственный инвентарь и оборудование необходимое при приготовлении изделий с пониженной калорийностью, оценивать качество готовых изделий.		14	
Знать: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении изделий с пониженной калорийностью, последовательность проведения технологических операций, калорийность используемых продуктов, правила хранения и требования к качеству				

	Содержание	8	
	01.9.1. Характеристика изделий с пониженной калорийностью.	2	
	01.9.2. Рулеты, пироги, торты, пирожные	2	
	01.9.3. Полуфабрикаты для изделий с пониженной калорийностью.	2	
	01.9.4. Изделия с отварными, протертыми овощами	2	
	Практические занятия	4	
11	Приготовление рулета « Яблочного	4	
Дифференцированный зачет		2	
Всего часов:		164	
Учебная практика иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Виды работ: 1. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление желе, помады, фруктовой начинки, кремов. 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (опарное и безопарное тесто, слоеное) 4. Приготовление фаршей из овощей и гастрономических продуктов. 5. Приготовление блинов, оладий. 6. Приготовление ватрушки - венгерской. 7. Приготовление хачапури. 8. Приготовление пряничного теста и изделий из него, пряники глазированные. 9. Приготовление заварного теста и изделий из него, кольца воздушные. 10. Приготовление печенья « Звездочка». 11. Приготовление кекса « Столичного». 12. Приготовление печенья « Ленинградского». 13. Приготовление печенья воздушного « Меренги». 14. Приготовление национальных кондитерских изделий « Пахлавы Сдобной» 15. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов из мастики, шоколада. 16. Приготовление простых пирожных, из песочного полуфабриката. 17. Приготовление простых тортов, из бисквитного полуфабриката. 18. Приготовление изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощами с фруктовыми пастами, рулет фруктовый.		150	

<p>Производственная практика Виды работ: 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. 2. Приготовление пресного слоёного теста и изделий из него 3. Приготовление слоёного дрожжевого теста изделий из него 4. Приготовление заварного теста и изделий из него. 5. Приготовление песочного теста и изделий из него. 6. Приготовление украшений для тортов и пирожных. 7. Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него 8. Приготовление бисквитных полуфабрикатов и изделий из них. 9. Приготовление печенья и пряников с пониженной калорийностью 10. Приготовление сдобно-дрожжевого теста и изделий из него 11. Приготовление жаренных изделий в жире 12. Приготовление тортов и пирожных.</p>	240	
Всего	554	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технология кондитерского производства и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета: доска, стол преподавателя, столы, стулья по количеству обучающихся.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители.

Дидактический материал: папки с раздаточным материалом по темам модуля, плакаты, схемы, технологические таблицы, классификационные таблицы, инструкционные карты, технологические карты, макеты и модели продуктов питания, методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, перечень лабораторных и практических заданий, слайды, презентации, видеотека по темам курса.

Комплекты контрольно- измерительных материалов: лабораторные и практические работы, инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, карточки- задания, карточки- тесты, тематика письменных квалификационных работ, тематика выпускных практических квалификационных работ.

Оборудование учебного кондитерского цеха: производственные столы, тестомесильная машина, просеиватель муки, взбивальная машина, тестораскаточная машина, холодильное оборудование, электросковорода, универсальный привод, весы, пекарский шкаф, электроплита, водонагреватель, кондитерские листы, бачки, комплект инвентаря и посуды согласно технологическим процессам осваиваемого модуля по количеству обучающихся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М: Академия, 2018
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М: Академия, 2019г.
3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия,- М: Академия, 2019г.

Дополнительные источники:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016 – 94, ОКПДТР);
3. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер. – М: Академия 2017.
4. Абельмас Н.В. Домашняя выпечка. - М.: Аст 2020
5. Галданов В. Праздничная выпечка. - М: Аст 2019
6. Меджитова Э. Волшебное тесто. - М: Эксмо, 2020.
7. Журнал «Питание и общество»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 164 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Освоение данного модуля идет с обязательным проведением лабораторных и практических работ и тесно связано с прохождением общепрофессиональных дисциплин: 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.

Учебная практика проводится и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля и заканчивается. Допуск к производственной практике осуществляется после освоения МДК и прохождения учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся по данному модулю. Аттестация по производственной практике проводится с учётом результатов подтверждённых документами этих организаций и сдачи зачёта

Образовательный процесс организуется на основе лично ориентированной технологии, с применением информационно коммуникативных технологий: метод решения проблем, проектный метод, игровая технология. Все они направлены на развитие личности в целом, на формирование активности в учебном процессе, позволяют обучающимся овладеть способами профессиональной деятельности, научиться пользоваться методами сбора, накопления, преобразования и передаче информации, приобрести социально-значимые и профессиональные компетенции..

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование соответствующее профилю модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное педагогическое образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин;

мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда по профессии с обязательной стажировкой в профессиональных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
МДК 08.01ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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	<ul style="list-style-type: none"> - Уверенность, точность владения приемами работ по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеба. Соблюдение технических и технологических требований к качеству приготовления блюд; - Выполнение установленных норм времени, - Соблюдение требований безопасности труда. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.</p> <p>Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - Уверенность и точность владения приемами работ по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий . - Соблюдение технических и технологических требований к качеству приготовления основных мучных кондитерских изделий - Выполнение установленных норм времени, - Соблюдение требований безопасности труда. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.</p> <p>Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<ul style="list-style-type: none"> - Уверенность и точность владение способами приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Соблюдение технических и технологических требований к качеству приготовления кондитерских изделий. - Выполнение установленных норм времени, - Соблюдение требований безопасности труда. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.</p> <p>Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
ПК8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты..	<ul style="list-style-type: none"> - Владения способами приготовления отделочных полуфабрикатов - Уверенность и точность владения способами оформления отделочными полуфабрикатами - Соблюдение технических и технологических требований к качеству приготовления отделочных 	<p>. Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий.</p> <p>Экспертная оценка</p>

	<p>полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнение установленных норм времени, - соблюдение требований безопасности труда. 	<p>результата практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Уверенность и точность владения способами приготовления отечественных классических тортов и пирожных. - Уверенность и точность владения способами оформления отечественных классических тортов и пирожных. - Соблюдение технических и технологических требований к качеству приготовления отделочных полуфабрикатов. - Выполнение установленных норм времени, - Соблюдение требований безопасности труда. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий. Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практике.</p>
<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>Уверенность и точность владения способами приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных</p> <p>Уверенность и точность владение способами оформления.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технических и технологических требований к качеству приготовления . - Выполнение установленных норм времени, - Соблюдение требований безопасности труда. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий. Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практике.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснование выбора профессии. - Участие в мероприятиях профессиональной направленности. - Планирование своего профессионального развития. 	<ul style="list-style-type: none"> - Эссе. - Портфолио обучающегося. - Презентации.

<p>ОК.2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов её достижения, определённых руководителем</p>	<p>-Определение задач деятельности с учётом целей; -Определение методов и способов достижения профессиональных задач;</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Выполнение работ по учебной и производственной практике. - Портфолио обучающегося с практики. - Отчёт о проделанной работе, оценка работодателей. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>
<p>ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>1. -Анализ рабочей ситуации; – Выбор средств контроля; -Контроль и корректировка своей деятельности; - Оценивание результатов своей деятельности; - Выполнение функциональных обязанностей; -Принятие ответственных решений.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике. -Портфолио обучающегося с практики: отчёт о проделанной работе, оценка работодателей. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>
<p>ОК.4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>-Поиск информации; -Извлечение и первичная обработка информации; -Использование информации как средства выполнения профессиональных задач</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>
<p>ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-Владение персональным компьютером; -Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач; -Применение мультимедиа в своей деятельности; -Работа с программами</p>	<p>-Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий. -Презентации. -Проекты. -Программные продукты.</p>
<p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами; - Владение техникой общения</p>	<p>-Тестирование. - Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>
<p>ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>-Подбор соответствующего оборудования и инвентаря; -Подбор соответствующего сырья; -Подготовка технологического оборудования к работе; - Выполнение правил личной гигиены; - Выполнение санитарных требований к производственным помещениям.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий. -Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

<p>ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в т том числе с применением полученных профессиональных навыков.</p>	<p>-Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы; -Обоснование необходимости прохождения воинской службы; -Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации; -Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации.</p>	<p>-Портфолио. -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП;</p>
---	--	---