**ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**2011г.**

Программа профессионального модуляразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям начального профессионального образования **260807.01 Повар, кондитер.**

Организация - разработчик: Государственное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №29», с.Альменево, Курганская область, ул.8Марта 2.

Разработчики: Фролова Екатерина Дмитриевна, преподаватель спецдисциплин;

Пичугина Алла Витальевна мастер производственного обучения;

Мухаметова Татьяна Александровна,мастер производственного

обучения;

Гайнуллина Э.З., преподаватель общеобразовательных дисциплин.

Работодатели:

Ответственные: Дыкин Валерий Иванович, заместитель директора по учебно-производственной работе ГОУ НПО «Профессиональное училище №29»

Программа профессионального модуля рассмотрена на заседании методической комиссии «Повар, кондитер» «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года и утверждена методическим советом «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_года.

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию …. научно-методического совета по профессии «Повар, кондитер».

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| СТР.**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО 4****МОДУЛЯ** |  |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО 6**  **МОДУЛЯ** |  |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального 7 модуля** |  |
| **4 условия реализации программы 42 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения 45 профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **НПО 260807. 01 Повар, кондитер** по направлению 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров:

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

3. Готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки.

4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные

отделочные полуфабрикаты.

5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и

пирожные.

6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и

пирожные.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании по профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в области общественного питания по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» на базе 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 обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**уметь:**

проверять органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям 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 качествухлебобулочных, 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 578 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 138часов;

самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

учебной и производственной практики – 372 часа.

# **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 и 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  готовый 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 ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоя-тельная**  **работа обучающее-гося,** часов | | **Учебная,**  часов | **Производственная**  часов (если  предусмотрена  рассредоточенная практика) |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | | **7** | ***8*** |
| **ПК 8.1.** | Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба | **76** | **20** | **6** | **10** | | **44** | **12** |
| **ПК 8.2** | Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий | **80** | **24** | **12** | **10** | | **40** | **18** |
| **ПК 8.3** | Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек**.** | **86** | **22** | **12** | **12** | | **50** | **12** |
| **ПК 8.4** | Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | **36** | **21** | **12** | **12** | | **34** | **18** |
| **ПК 8.5** | Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. | **112** | **30** | **14** | **12** | | **52** | **30** |
| **ПК 8.6** | Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. | **88** | **21** | **6** | **12** | | **44** | **18** |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* |  |  | | | | | **108** |
|  | ***Всего:*** | ***57*8** | **138** | **62** | | **68** | **264** | **108** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | | 2 | | | | 3 | 4 |
| **Раздел ПМ 1.** Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | |  | | | |  |  |
| **МДК. 08.01.** Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | |  | | | |  |  |
| **Тема 1.1. Простые хлебобулочные изделия и хлеб** | | **Общие сведения о производстве хлебобулочных изделий и хлеба.**  Содержание  Роль хлебобулочных изделий и хлеба в питании человека.  Организация рабочего места для приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | | | | 14 | 2 |
|  | | **Основное сырьё и подготовка его к производству.**  Содержание  Виды, сорта, характеристика основного сырья хлебопекарного производства: мука, соль, сахар, жир, яйца, разрыхлители.  Хлебопекарные свойства муки: газообразующая способность, сила муки, цвет муки и способность к потемнению, крупность помола.  Условия приёма, хранение, оценка качества.  Порядок и правила подготовки основного сырья к производству хлебобулочных изделий и хлеба. | | | |  | 2 |
|  | | | |
| **Влияние отдельных видов сырья на свойства теста и качество изделий.**  Содержание  Влияние муки, сахара, жира, крахмала, соли, яиц, молока и другого сырья на образование теста и получение изделий с определёнными вкусовыми качествами. | | | |  | 2 |
|  | | **Дополнительное сырьё и подготовка его к производству**  Содержание  Виды и характеристика дополнительных ингредиентов для хлебопекарного производства: молоко, солод, патока, вкусовые и ароматизирующие вещества, орехи, мак и другие.  Условия приёма, оценка качества.  Порядок и правила подготовки дополнительных ингредиентов к производству хлеба и хлебобулочных изделий. | | | |  | 2 |
| **Рецептура в хлебопекарном производстве.**  Содержание  Понятие о рецептуре.  Правила взаимозаменяемости сырья.  Расчёт количества сырья при периодическом способе приготовления теста. Определение количества муки, дрожжей, соли, сахара, воды и другого сырья  Дозирование сырья. | | | |  | 2 |
|  | | **Замес и образование теста безопарным способом для хлебобулочных изделий и хлеба.**  Содержание  Понятие замеса теста безопарным способом, его сущность.  Процессы, происходящие при замешивании теста в хлебопечении. Образование теста. Определение выхода теста и связь с выходом хлеба.  Дефекты теста, возникающие в результате нарушения параметров и режимов замеса теста. | | | |  | 2 |
| **Замес и образование теста опарным способом для хлебобулочных изделий и хлеба.**  Содержание  Замеса теста опарным способом, его сущность.  Образование теста. Определение выхода теста и связь с выходом хлеба.  Дефекты теста, возникающие в результате нарушения параметров и режимов замеса теста. | | | |  | 2 |
| **Разрыхление и брожение теста для хлебобулочных изделий и хлеба.**  Содержание  Сущность разрыхления теста для хлебобулочных изделий и хлеба.  Способы разрыхления. Оценка способов разрыхления теста.  Сущность брожения теста, его созревание.  Процессы, происходящие при брожении теста: спиртовое, молочно-кислое. Значение обминки.  Определение готовности теста. | | | |  | 2 |
|  | |  | | | |  |  |
|  | | **Разделка теста для хлеба.**  Содержание  Понятие разделки хлеба. Разделка теста: деление теста на куски, округление тестовых заготовок, предварительная расстойка, окончательная расстойка тестовых заготовок, варианты оформления хлеба (посыпки для хлеба «Дарницкий», «Бородинский»)  Процессы, происходящие при разделке теста для хлеба. | | | |  | 2 |
| **Разделка теста для хлебобулочных изделий.**  Содержание  Понятие разделки. Разделка теста: деление теста на куски, округление тестовых заготовок, предварительная расстойка, окончательное формование тестовых заготовок, окончательная расстойка тестовых заготовок, способы отделки, варианты оформления хлебобулочных изделий (батоны, плетёнки, калачи).  Процессы, происходящие при разделке теста для хлебобулочных изделий. | | | |  | 2 |
| **Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.**  Содержание  Процессы, происходящие при выпекании хлеба и хлебобулочных изделий.  Режим выпекания хлеба и хлебобулочных изделий.  Определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий. Охлаждение. Расчёт выхода готовых изделий.  Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий, условия и сроки хранения. | | | |  | 2 |
| **Сухарные изделия.**  Содержание  Характеристика сухарных изделий: сухари армейские, сдобные пшеничные, хлебцы хрустящие, гренки.  Технология приготовления сухарных изделий.  Требования к качеству, условия и сроки хранения сухарных изделий. | | | |  | 2 |
|  | | **Практические занятия**  Расчёт сырья и продуктов, определение нормы расхода сырья и выхода готового хлеба.  Расчёт сырья и продуктов, определение нормы расхода сырья и выхода простых хлебобулочных изделий.  Расчёт сырья и продуктов, определение нормы расхода сырья и выхода бараночных изделий. | | | | 1 | 3 |
| **Лабораторные занятия**  Определение качества сырья, подбор и его подготовка. Замес теста для хлеба, определение его готовности.  Формование, выпечка хлеба из муки первого сорта, определение его готовности.  Замес теста для простых хлебобулочных изделий (батонов, плетёнок), определение его готовности.  Формование, выпечка батонов и плетёнок, определение качества простых хлебобулочных изделий.  Приготовление сухарных изделий. Определение качества.  Овладение умениями и навыками безопасного использования оборудования, производственного инвентаря. | | | | 5 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.**  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;  - заполнение с технологическими картами;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление опорного конспекта по узловым вопросам;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике;  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации. | | | | | | 10 |  |
| **Тематика домашних заданий.**   1. Изучение истории появления и приготовления хлебобулочных изделий, хлеба. 2. Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры хлебобулочных изделий и хлеба, изготавливаемых на местных предприятиях. 3. Выполнение домашнего задания по темам раздела. 4. Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. 5. Подбор иллюстрационного материала по темам раздела. 6. Разработка инструкционно-технологических и технологических карт приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. 7. Решение технологических задач по расчетам сырья и готовых изделий. 8. Написание сообщений.   Составление презентаций по темам раздела 1.  Работа с Интернет-ресурсами. | | | | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  - подбирать сырьё для производства хлебобулочных изделий и хлеба;  - определять органолептическим способом качество сырья для производства хлебобулочных изделий и хлеба;  - осуществлять расчёт необходимого количества сырья для производства хлебобулочных изделий и хлеба;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства хлебобулочных изделий и хлеба;  - подготавливать сырьё и продукты для производства хлебобулочных изделий и хлеба;  - замешивать тесто для хлебобулочных изделий и хлеба;  - определять готовность теста для хлебобулочных изделий и хлеба;  - порционировать тесто, формовать хлебобулочные изделия и хлеб;  - выпекать хлебобулочные изделия и хлеб;  - осуществлять расчёт выхода хлебобулочных изделий и хлеба;  - оценивать качество хлебобулочных изделий и хлеба;  - оформлять технологическую документацию;  - затаривать готовую продукцию. | | | | | | 44 | 3 |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  Работа с нормативно — технологической документацией на хлебобулочные изделия и хлеб.  Расчёт сырья и продуктов, определение нормы расхода сырья и выхода готового хлеба и простых хлебобулочных изделий.  Приготовление пшеничного хлеба из муки первого сорта: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, выпекание.  Приготовление батонов простых и нарезных: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, выпекание.  Приготовление плетёнок, калачей: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, выпекание. | | | | | | | 12 | 3 |
| **Раздел 2.Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий** | | | |  | | |  |  |
| **МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | | |  | | |  |  |
| **Тема 2.1. Основные мучные кондитерские изделия.** | | | | **Общие сведения о мучных кондитерских изделиях**  Содержание  Роль мучных кондитерских изделий в питании человека.  Организация рабочего места для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для производства основных мучных кондитерских изделий, правила их безопасного использования. | | | 12 | 2 |
|  | | | | **Характеристика сырья и подготовка его к производству**  Содержание  Виды основного и дополнительного сырья.  Порядок и правила его подготовки к производству основных мучных кондитерских изделий.  Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов, их расчёты (упёк, припёк, выход). | | |  | 2 |
|  | | | | **Приготовление фаршей, начинок.**  Содержание  Общие сведения о фаршах и начинках.  Приготовление и рецептура фаршей: мясных, ливерного, рыбного, овощных, из круп и других.  Приготовление и рецептура начинок: фруктовых, ягодных, овощных, творожных, из мака, цукаты и других. | | |  | 2 |
|  | | | | **Приготовление дрожжевого безопарного теста.**  Содержание  Технология приготовления и рецептура дрожжевого безопарного теста для основных мучных кондитерских изделий.  Признаки готовности теста. | | |  | 2 |
|  | | | | **Изделия из дрожжевого безопарного теста.**  Содержание  Ассортимент, пищевая ценность, технология приготовления простых изделий из дрожжевого безопарного теста.  Способы отделки и варианты оформления простых изделий из дрожжевого безопарного теста.  Требования к качеству изделий из дрожжевого  безопарного теста. | | |  | 2 |
|  | | | | **Приготовление дрожжевого опарного теста.**  Содержание  Технология приготовления и рецептура дрожжевого опарного теста для основных мучных кондитерских изделий.  Признаки готовности теста. | | |  | 2 |
|  | | | | **Изделия из дрожжевого опарного теста.**  Содержание  Ассортимент, пищевая ценность, технология приготовления изделий из дрожжевого опарного теста,  Способы отделки и варианты оформления простых изделий из дрожжевого опарного теста.  Требования к качеству изделий из дрожжевого опарного теста. | | |  | 2 |
|  | | | | **Приготовление дрожжевого слоёного теста.**  Содержание  Технология приготовления и рецептура дрожжевого слоёного теста.  Признаки качества дрожжевого слоёного теста. | | |  | 2 |
|  | | | |  | | |  |  |
|  | | | | **Изделия из дрожжевого слоёного теста.**  Содержание  Ассортимент, пищевая ценность, технология приготовления изделий из дрожжевого слоёного теста.  Способы отделки и варианты оформления простых изделий из дрожжевого слоёного теста.  Требования к качеству и правила их хранения. | | |  | 2 |
|  | | | | **Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста.**  Содержание  Технология приготовления и рецептура основных жареных изделий из дрожжевого теста.  Требования к качеству и правила хранения жареных изделий из дрожжевого теста. | | |  | 2 |
| **Приготовление оладий из дрожжевого теста.**  Содержание  Технология приготовления и рецептура дрожжевого теста для оладий.  Выпечка: режим, продолжительность, определение готовности.  Допустимые отклонения в весе, оформление и правила подачи.  Требования к качеству и правила их хранения. | | |  | 2 |
| **Приготовление блинов из дрожжевого теста.**  Содержание  Определение качества блинов и оладий из дрожжевого теста. Овладение умениями и навыками безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при производстве блинов и оладий. | | |  | 2 |
| **Практические занятия**  Расчёт, подбор сырья для замеса дрожжевого безопарного теста.  Расчёт, подбор сырья для замеса дрожжевого опарного теста.  Расчёт сырья и продуктов, определение нормы расхода сырья и выхода для основных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста. | | | **2** | 3 |
|  | | | | Расчёт сырья и продуктов для замеса теста для блинов и оладий. | | |  |  |
| **Лабораторные занятия**  Замес теста для основных мучных кондитерских изделий. Определение его качества.  Формование, отделка, выпекание основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Определение качества изделий.  Подбор и подготовка сырья для замеса дрожжевого опарного теста. Замес теста для основных мучных кондитерских изделий. Определение его качества.  Формование, отделка, выпекание основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Определение качества изделий.  Формование и жарка в жире основных изделий из дрожжевого опарного теста.  Слоеобразование, формование, отделка, выпекание основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоёного теста. Определение качества изделий.  Подбор и подготовка сырья для замеса теста для блинов и оладий.  Выполнение технологических операций по приготовлению дрожжевого теста для блинов.  Формование, выпекание блинов из дрожжевого теста.  Выполнение технологических операций по приготовлению дрожжевого теста для оладий, выпечка, отпуск.  Определение качества блинов и оладий из дрожжевого теста. | | | 10 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 08.**  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий;  - работа с технологическими картами;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление опорного конспекта по узловым вопросам;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике;  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации. | | | | | | | 10 |  |
|  | | | | | | |  |  |
| **Тематика домашних заданий**   1. Изучение истории появления и приготовления мучных кондитерских изделий. 2. Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры мучных кондитерских изделий, изготавливаемых на местных предприятиях. 3. Выполнение домашнего задания по темам раздела. 4. Составление технологических схем приготовления мучных кондитерских изделий. 5. Подбор иллюстрационного материала по темам раздела. 6. Разработка инструкционно-технологических и технологических карт приготовления мучных кондитерских изделий. 7. Письменные ответы на контрольные вопросы по темам раздела. 8. Составление технологических схем мучных кондитерских изделий. 9. Решение технологических задач по расчетам сырья и выхода готовых изделий.   Написание сообщений.  Составление презентаций по темам раздела 2.  Работа с Интернет-ресурсами. | | | | | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды:**  - подбирать сырьё для производства мучных кондитерских изделий;  - определять органолептическим способом качество сырья для производства мучных кондитерских изделий;  - осуществлять расчёт необходимого количества сырья для производства мучных кондитерских изделий;  - развешивать сырьё по данной рецептуре;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства мучных кондитерских изделий;  - готовить различные виды фаршей и начинок;  - подготавливать сырьё и продукты для производства мучных кондитерских изделий;  - замешивать опарное и безопарное тесто, готовить слоёное, тесто для блинов и оладий;  - определять готовность теста для мучных кондитерских изделий;  - порционировать тесто, формовать, штамповать, «отсаживать» мучные кондитерские изделия;  - выпекать мучные кондитерские изделия;  - осуществлять расчёт выхода мучных кондитерских изделий;  - оценивать качество мучных кондитерских изделий;  - оформлять технологическую документацию;  - затаривать готовую продукцию. | | | | | | | 40 | 3 |
| **Производственная практика**  **Виды:**  Приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, отделка, выпекание.  Приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, отделка, выпекание.  Приготовление основных изделий из слоёного дрожжевого теста: подбор и подготовка сырья, замес теста, слоение теста, формование, отделка, выпекание.  Приготовление блинов из дрожжевого теста: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, выпекание.  Приготовление оладий из дрожжевого теста: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, выпекание. | | | | | | | 18 | 3 |
| **Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.** | |  | | | | |  |  |
| **МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | |  | | | | |  |  |
| **Тема1.1. Печенья, пряники, коврижки.** | | **Общие сведения о производстве печенья, пряников, коврижек**.  Содержание  Роль печенья, пряников, коврижек в питании человека.  Организация рабочего места для приготовления и оформления печенья.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления печенья, правила их безопасного использования. | | | | | 10 | 2 |
|  | | **Приготовление печенья из сдобного пресного теста.**  Содержание  Технология приготовления печенья из сдобного пресного теста («Косички», сдобное, «Крендельки», «Квадратики», с творогом, круглое с орехами).  Характеристика, рецептура, способы отделки и варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения печенья. | | | | |  | 2 |
|  | |  | | | | |  |  |
|  | | **Приготовление печенья из песочного теста.**  Содержание  Технология приготовления и рецептура печенья из песочного теста: круглое, «Листики», «Звёздочка», лимонное, «Ромашка», масляное, нарезное, песочное и другое.  Способы отделки и варианты оформления печенья.  Требования к качеству, условия и сроки хранения печенья. | | | | |  | 2 |
|  | | **Приготовление печенья из бисквитного теста.**  Содержание  Технология приготовления и рецептура печенья из бисквитного теста: «Крендельки», «Ленинградское», печенье с маком и другое.  Способы отделки и варианты оформления печенья.  Требования к качеству, условия и сроки хранения печенья. | | | | |  | 2 |
|  | | **Приготовление печенья из заварного теста.**  Содержание  Технология приготовления и рецептура печенья из заварного теста: печенье с сыром, печенье с орехами и другие.  Способы отделки и варианты оформления печенья.  Требования к качеству, условия и сроки хранения печенья. | | | | |  | 2 |
|  | | | |  |
|  | | **Приготовление печенья из слоёного теста.**  Содержание  Технология приготовления и рецептура печенья из слоёного теста: печенье «Солёные столбики», печенье солёное с тмином и другое. | | | | |  | 2 |
| Способы отделки и варианты оформления печенья.  Требования к качеству, условия и сроки хранения печенья. | | | | |
|  | | **Общие сведения о производстве пряничных изделий.**  Содержание  Общая характеристика пряничного теста, рецептура.  Организация рабочего места для приготовления и оформления пряников, коврижек.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для производства пряников и коврижек, правила их безопасного использования. | | | | |  | 2 |
|  | | **Приготовление пряничного теста сырцовым способом.**  Содержание  Характеристика, технология приготовления пряничного теста сырцовым способом. Последовательность выполнения технологических операций.  Способы замеса: машинный, ручной. | | | | |  | 2 |
|  | | **Приготовление пряничного теста заварным способом.**  Содержание  Характеристика, технология приготовления пряничного теста заварным способом. Последовательность выполнения технологических операций (три стадии). | | | | |  | 2 |
|  | | **Приготовление пряников.**  Содержание  Технология приготовления, рецептура пряников в ассортименте: глазированные, тульские, детские, медовые, овальные, «Ярмарочный».  Способы отделки и варианты оформления пряников.  Требования к качеству, условия и сроки хранения пряников. | | | | |  | 2 |
|  | | **Недостатки при изготовлении пряников и причины их возникновения.**  Содержание  Недостатки при изготовлении пряников и причины их возникновения. | | | | |  | 2 |
|  | | **Приготовление коврижек.**  Содержание  Технология приготовления, рецептура коврижек из пряничного теста в ассортименте (медовая, «Южная», медовая с начинкой и другое).  Способы отделки и варианты оформления коврижек.  Требования к качеству, условия и сроки хранения коврижек. | | | | |  | 2 |
|  | | **Практические занятия**  Расчёт, подбор, подготовка сырья и замес сдобного пресного теста для печенья.  Расчёт, подбор, подготовка сырья и замес песочного теста для печенья.  Расчёт, подбор, подготовка сырья и замес бисквитного теста для печенья.  Расчёт, подбор, подготовка сырья и замес пряничного теста для пряников. Расчёт, подбор, подготовка сырья и замес пряничного теста для коврижек. | | | | | **2** | 3 |
| **Лабораторные занятия**  Формование, отделка, выпекание сдобного пресного печенья, определение качества.  Формование, отделка, выпекание песочного печенья, определение качества.  Формование, отделка, выпекание бисквитного печенья, определение качества.  Формование, отделка, выпекание пряников, коврижек, определение качества.  Определение качества печенья, пряников, коврижек. | | | | | 10 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек;  - работа с технологическими картами;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление опорного конспекта по узловым вопросам;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике;  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации. | | | | | | | 12 |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**   1. Изучение истории появления и приготовления пряников. 2. Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры печенья, пряников, коврижек, изготавливаемых на предприятиях местной промышленности. 3. Выполнение домашнего задания по темам раздела. 4. Составление технологических схем приготовления печенья, пряников, коврижек. 5. Подбор иллюстрационного материала по темам раздела. 6. Разработка инструкционно-технологических и технологических карт приготовления печенья, пряников, коврижек. 7. Письменные ответы на контрольные вопросы по темам раздела. 8. Составление технологических схем печенья, пряников, коврижек. 9. Решение технологических задач по расчетам сырья и выхода готовых изделий. 10. Написание сообщений. 11. Составление презентаций по темам раздела 3. 12. Работа с Интернет-ресурсами. | | | | | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  - подбирать сырьё для производства печенья, пряников, коврижек;  - определять органолептическим способом качество сырья для производства печенья, пряников, коврижек;  - осуществлять расчёт необходимого количества сырья для производства печенья, пряников, коврижек;  - развешивать сырьё по данной рецептуре;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства печенья, пряников, коврижек;  - готовить различные виды начинок, помады, посыпок;  - подготавливать сырьё и продукты для производства печенья, пряников, коврижек;  - замешивать различные виды теста для печенья, пряников, коврижек и определять его готовность;  - порционировать тесто, формовать, штамповать, «отсаживать» печенье, пряники, коврижки;  - выпекать печенье, пряники, коврижки;  - оформлять (глазировать) печенье, пряники, коврижки помадой, шоколадом, посыпками (наносить на изделия трафаретный рисунок по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок)  - осуществлять расчёт выхода печенья, пряников, коврижек;  - оценивать качество печенья, пряников, коврижек;  - оформлять технологическую документацию;  - затаривать готовую продукцию. | | | | | | | 50 | 3 |
| **Производственная практика** | | | | | | |  |  |
| **Виды работ:**  Приготовление печенья из различных видов теста: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, штампование, «отсаживание», отделка, выпекание.  Приготовление различных видов пряников: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, отделка, выпекание.  Приготовление различных видов коврижек: подбор и подготовка сырья, замес теста, формование, отделка, выпекание. | | | | | | | 12 | 3 |
| **Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.** | | |  | | | |  |  |
| **МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | |  | | | |  |  |
| **Тема 1.1. Отделочные полуфабрикаты.** | | | **Общие сведения о процессе приготовления и использования отделочных полуфабрикатов.**  Содержание  Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение.  Организация рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов и выполнения оформления изделий.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для производства отделочных полуфабрикатов, правила их безопасного использования. | | | | 9 | 2 |
|  | | |  | | | |  |  |
|  | | | **Приготовление сиропов, помады и их использование**  Содержание  Виды, характеристика, технология приготовления сиропов, стадии крепости, рецептура. Использование сиропов для отделки и в оформлении (для промочки, глазирования).  Виды помад, их характеристика, технология приготовления, рецептура, требования к качеству. Подготовка помады для отделки, оформления (глазирование, лепка)  Требования к качеству сиропов, помады. | | | |  | 2 |
|  | | | **Кремы и смеси.**  Содержание  Виды, классификация, характеристика кремов (сливочные, белковые, заварные), смесей и их использование.  Крем сливочный основной, характеристика, технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки его хранения. | | | |  | 2 |
| Разновидности крема основного сливочного: с какао-порошком, кофейный, сливочно-ореховый. Технология приготовления, рецептура, требования к качеству. | | | |
|  | | | **Кремы сливочные «Шарлотт», «Гляссе».**  Содержание  Крем «Шарлотт» (основной), технология приготовления, рецептура, Требования к качеству, условия и сроки хранения. Разновидности: шоколадный, кофейный, сливочно-ореховый и др.  Крем «Гляссе» (основной), технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения. Разновидности: шоколадный, ореховый. | | | |  | 2 |
|  | | | **Кремы белковые.**  Содержание  Разновидности белкового крема: с вареньем, со свекольным соком. Технология приготовления, рецептура, требования к качеству. | | | |  | 2 |
|  | | | **Кремы заварные.** | | | |  | 2 |
|  | | | Содержание  Крем заварной, технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Разновидность заварного крема: ванильный. Технология приготовления, рецептура, требования к качеству. | | | |  |  |
|  | | | **Способы отделки кондитерских изделий.**  Содержание  Приёмы и приспособления для выполнения украшений кондитерских изделий. Применение кондитерских гребёнок, корнетиков, отсадочных мешков в выполнении украшений.. | | | |  | 2 |
|  | | | **Украшения из крема с применением отсадочного мешка.**  Содержание  Виды простых украшений из крема, выполняемых с помощью трубочек с прямым гладким срезом разного диаметра: точки, надписи, прямые и волнистые линии, плетения, змейка, грибок, верёвочка, пирамидка, другие.  Виды простых украшений из крема, выполняемых с помощью зубчатых трубочек разной высоты и диаметром: бордюры, ракушки, верёвочки, плетения, звёздочка, зубчатая палочка, волнообразный бордюр. Приёмы выполнения. | | | |  | 2 |
|  | | | **Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.**  Содержание  Украшения из желе: покрытие поверхности, барельефы, фигурки.  Приготовление и использование в оформлении фруктовой рисовальной массы: надписи, точки, орнамент. фруктов.  Украшения из фруктов и цукатов: в целом виде, фигурно нарезанном. | | | |  | 2 |
|  | | | **Украшения из глазури.**  Содержание  Характеристика, виды глазури: сырцовая, заварная.  Технология приготовления сырцовой и заварной глазури, рецептура.  Использование глазури в оформлении. | | | |  | 2 |
|  | | |  | | | |  |  |
|  | | | **Украшения из сахарных мастик и марципана.**  Содержание  Виды сахарной мастики: сырцовая, заварная, приготовление и использование в оформлении (лепка, раскатывание, вырезание).  Виды марципана: сырцовая, заварная, приготовление и использование в оформлении (лепка, раскатывание, вырезание). | | | |  | 2 |
|  | | | **Украшения из посыпки и шоколада.**  Содержание  Виды посыпок:  -крошка, крупка (бисквитная, песочная, воздушная, слоёная, шоколадная);  -посыпки (сахарная, сахарная пудра, ореховая);  -нонпарель (из цветной помады).  Технология приготовления и использование в оформлении | | | |  | 2 |
|  | | | **Практические занятия.**  Расчёт, подбор, подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. | | | | **2** | 3 |
| **Лабораторные занятия.**  Приготовление сливочного крема. Овладение приёмами выполнения простых украшений из него при помощи гребёнки, корнетика.  Овладение приёмами выполнения простых украшений из сливочного крема при помощи отсадочных мешков.  Приготовление крема белкового основного, определение качества готового крема. Овладение приёмами выполнения простых украшений из него.  Приготовление глазури, глазирование поверхности мучных кондитерских изделий. Определение качества.  Приготовление рисовальной массы, украшения из неё, из фруктов, цукатов. Определение качества.  Приготовление посыпок, простые украшения из них. Простые украшения из шоколада. | | | | 10 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления и оформления отделочных полуфабрикатов;  - работа с технологическими картами;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление опорного конспекта по узловым вопросам;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике;  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации. | | | | | | | 12 |  |
| **Тематика домашних заданий**  Изучение дополнительного ассортимента (карамели), технологии приготовления, рецептуры отделочных полуфабрикатов.  Выполнение домашнего задания по темам раздела.  Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.  Подбор иллюстрационного материала по темам раздела.  Разработка инструкционно-технологических и технологических карт приготовления отделочных полуфабрикатов.  Письменные ответы на контрольные вопросы по темам раздела.  Составление технологических схем отделочных полуфабрикатов.  Решение технологических задач по расчетам сырья и выхода отделочных полуфабрикатов.  Написание сообщений.  Составление презентаций по темам раздела 4.  Работа с Интернет-ресурсами. | | | | | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  - подбирать сырьё для приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропов, помады, кремов, рисовальной массы, желе, мастики, марципана, посыпок шоколада, карамели;  - определять органолептическим способом качество сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - осуществлять расчёт необходимого количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - развешивать сырьё по данной рецептуре;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - готовить различные виды отделочных полуфабрикатов;  - подготавливать сырьё и продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  - приготавливать и использовать по назначению отделочные полуфабрикаты;  - осуществлять расчёт выхода отделочных полуфабрикатов;  - оценивать качество отделочных полуфабрикатов;  - подбирать крем по цветам;  - наносить на изделия трафаретный рисунок по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок;  - выполнять многокрасочный узор с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и с резкими традиционными переходами тонов;  - проверять визуально совмещение красочных элементов и деталей рисунка.  - оформлять технологическую документацию. | | | | | | | 34 | 3 |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  Приготовление сиропов, помады, глазури, кандира и использование их для отделки мучных кондитерских изделий.  Приготовление фруктовой рисовальной массы, желе, фруктов, цукатов и выполнение различных видов украшений из них.  Приготовление сахарной мастики, марципана и выполнение различных видов украшений из них.  Приготовление различных посыпок, украшений из шоколада и их использование.  Приготовление различных видов карамели и выполнение украшений из неё.  Приготовление различных видов кремов: подбор и подготовка сырья, приготовление, выполнение различных видов украшений, определение качества элементов и деталей украшений. | | | | | | | 18 | 3 |
| **Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.** | | | |  | | |  |  |
| **МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | | |  | | |  |  |
| **Тема 1.1. Торты и пирожные.** | | | | **Общие сведения о производстве тортов и пирожных.**  Содержание  Характеристика отечественных классических тортов и пирожных, требования к ним, правила хранения и транспортирования пирожных и тортов.  Организация рабочего места для приготовления классических тортов и пирожных.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для производства тортов и пирожных, правила их безопасного использования. | | | 16 | 2 |
| **Приготовление бисквитного полуфабриката.**  Содержание  Технология приготовления бисквитного полуфабриката для тортов и пирожных, рецептура. Технологическая схема.  Требования к качеству бисквитного полуфабриката.  Недостатки полуфабриката и причины его возникновения. | | |  | 2 |
|  | | | | **Приготовление бисквитных пирожных.**  Содержание  Виды, технология приготовления отечественных классических бисквитных пирожных: «Бисквитное со сливочным кремом» (нарезное), «Фруктово-желейное», «Бисквитное с белковым кремом», «Бисквитное, глазированное с кремом», «Бисквитное фруктовое» (буше), рецептура.  Правила оформления отечественных классических бисквитных пирожных.  Требования к качеству бисквитных пирожных. | | |  | 2 |
| **Приготовление бисквитных тортов.**  Содержание  Виды, технология приготовления отечественных классических бисквитных тортов, рецептура.  Правила оформления отечественных классических бисквитных тортов.  Требования к их качеству бисквитных тортов. | | |  | 2 |
|  | | | | **Приготовление песочного полуфабриката.**  Содержание  Технология приготовления песочного полуфабриката для тортов и пирожных, рецептура.  Требования к качеству песочного полуфабриката.  Недостатки песочного полуфабриката и причины его возникновения. | | |  | 2 |
| **Приготовление песочных пирожных.**  Содержание  Виды, технология приготовления отечественных классических песочных пирожных: «Песочное кольцо», «Песочное желейное», «Песочное с фруктовой начинкой и кремом», «Песочное с белковым кремом», «Корзиночка с желе и фруктами», «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой», «Грибок с кремом», «Песочная полоска с фруктовой начинкой», рецептура.  Правила оформления песочных пирожных.  Требования к их качеству песочных пирожных. | | |  | 2 |
|  | | | | **Приготовление песочных тортов.**  Содержание  Виды, технология приготовления отечественных классических песочных тортов, рецептура.  Правила оформления песочных тортов.  Требования к качеству песочных тортов. | | |  | 2 |
| **Приготовление слоёных тортов и пирожных.**  Содержание  Технология приготовления слоёного полуфабриката  Виды, технология приготовления отечественных классических слоёных тортов и пирожных, рецептура.  Правила оформления слоёных тортов и пирожных.  Требования к качеству слоёных тортов и пирожных. | | |  | 2 |
| **Приготовление заварных пирожных.** | | |  | 2 |
|  | | | | Содержание  Технология приготовления заварного полуфабриката.  Виды, технология приготовления отечественных классических заварных пирожных, рецептура.  Правила оформления заварных пирожных.  Требования к качеству заварных пирожных. | | |  | 2 |
| **Приготовление миндальных тортов и пирожных.**  Содержание  Технология приготовления миндального полуфабриката.  Технология приготовления отечественных классических миндальных тортов и пирожных, рецептура.  Правила оформления миндальных тортов и пирожных.  Требования к качеству миндальных тортов и пирожных. | | |  | 2 |
| **Приготовление воздушно-ореховых, воздушных тортов и пирожных.**  Содержание | | |  | 2 |
|  | | | | Технология приготовления воздушного полуфабриката  Технология приготовления отечественных классических воздушно-ореховых и воздушных тортов и пирожных, рецептура.  Правила оформления воздушно-ореховых и воздушных тортов и пирожных.  Требования к качеству воздушно-ореховых и воздушных тортов и пирожных. | | |  | 2 |
| **Приготовление крошковых пирожных.**  Содержание  Технология приготовления массы для крошковых пирожных, рецептура.  Формование крошковых пирожных.  Правила оформления крошковых пирожных.  Требования к качеству крошковых пирожных. | | |  | 2 |
|  | | | | **Практическиезанятия**  Расчёт, подбор сырья для приготовлениябисквитного полуфабриката.  Расчёт, подбор сырья для приготовленияпесочного полуфабриката.  Расчёт, подбор сырья для приготовленияслоёного полуфабриката.  Расчёт, подбор сырья для приготовлениязаварного полуфабриката.  Расчёт, подбор сырья для приготовленияпирожных и тортов. | | | **2** | 3 |
| **Лабораторные занятия**  Приготовление бисквитного полуфабриката. Выдерживание. Определение качества.  Приготовление песочного полуфабриката. Охлаждение. Определение качества.  Приготовление слоёного полуфабриката. Охлаждение. Определение качества.  Приготовление заварного полуфабриката. Охлаждение. Определение качества.  Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Определение качества.  Приготовление и оформление отечественных классических бисквитных тортов на выбор: «Бисквитно-кремовый», «К чаю», «Незабудка», «Бисквитно-фруктовый», «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой»). Определение качества.  Приготовление и оформление отечественных классических бисквитных пирожных на выбор: «Бисквитное фруктово-желейное», «Бисквитное нарезное со сливочным кремом», «Бисквитное фруктовое» и др. | | | **12** | 3 |
|  | | | | Приготовление и оформление крошковых пирожных на выбор: «Картошка» обсыпная», «Картошка глазированная». Определение качества.  Приготовление и оформление отечественных классических песочных тортов на выбор: «Пешт», «Подмосковный», «Песочный с джемом».  Приготовление и оформление отечественных классических песочных пирожных на выбор: «Песочное кольцо», «Песочное желейное», «Песочное с фруктовой начинкой и кремом», «Песочное с белковым кремом», «Корзиночка с желе и фруктами», «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой», «Грибок с кремом», «Песочная полоска с фруктовой начинкой». Определение качества.  Приготовление и оформление отечественных классических слоёных тортов на выбор: «Слоёный с кремом», «Слоёный с конфитюром», «Московская слойка».  Приготовление и оформление отечественных классических слоёных пирожных: («Слойка с яблочной начинкой», «Трубочки, муфточки со сливочным кремом», «Слойка, обсыпанная сахарной пудрой», «Трубочки, муфточки с белковым кремом». Определение качества.  Приготовление и оформление отечественных классических заварных пирожных на выбор: («Трубочка с посыпкой», «Трубочка с белковым кремом» и др. Определение качества. | | |  |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ**  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления и оформления тортов и пирожных;  - работа с технологическими картами;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление опорного конспекта по узловым вопросам;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике;  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации. | | | | | | | 12 |  |
| **Тематика домашних заданий**   1. Изучение истории появления и приготовления тортов и пирожных. 2. Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры тортов и пирожных, изготавливаемых на предприятиях местной промышленности. 3. Выполнение домашнего задания по темам раздела, конспектирование и изучение дополнительного ассортимента тортов и пирожных. 4. Составление технологических схем приготовления тортов и пирожных. 5. Подбор иллюстрационного материала по темам раздела. 6. Разработка инструкционно-технологических и технологических карт приготовления тортов и пирожных. 7. Письменные ответы на контрольные вопросы по темам раздела. 8. Составление технологических схем тортов и пирожных. 9. Решение технологических задач по расчетам сырья и выхода готовых тортов и пирожных. 10. Написание сообщений по темам раздела 5. 11. Составление презентаций по темам раздела 5. 12. Работа с Интернет-ресурсами. | | | | | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  - подбирать сырьё и определять органолептическим способом его качество для производства тестовых полуфабрикатов для тортов и пирожных;  - осуществлять расчёт необходимого количества сырья для производства тестовых полуфабрикатов для тортов и пирожных;  - развешивать сырьё по данной рецептуре;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства тортов и пирожных;  - подготавливать сырьё и продукты для производства тестовых полуфабрикатов для тортов и пирожных;  - замешивать различные виды теста для полуфабрикатов и определять его готовность;  - порционировать тесто, формовать, штамповать, «отсаживать»;  - выпекать полуфабрикаты для тортов и пирожных;  - выполнять фигурную нарезку выпеченных полуфабрикатов;  - выполнять формовку изделия;  - приготавливать различные торты и пирожные из различного сырья с многокрасочным узором, с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и с резкими традиционными переходами тонов;  - изготовлять рисунок и украшения для тортов из шоколада, крема, безе;  - подбирать крем по цветам;  - наносить узор;  - монтировать рисунок из различных мелких и средних деталей;  - проверять визуально совмещение красочных элементов и деталей рисунка;  - затаривать торты и пирожные. | | | | | | | 52 | 3 |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  Приготовление тортов и пирожных из бисквитного полуфабриката: приготовление выпеченного бисквитного полуфабриката из теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, разрезание, склеивание пластов, смазывание поверхности и боковых сторон, отделка боковых сторон, отделка поверхности изделий.  Приготовление тортов и пирожных из песочного полуфабриката: приготовление выпеченного песочного полуфабриката из теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, склеивание пластов, смазывание поверхности и боковых сторон, отделка боковых сторон, отделка поверхности изделий.  Приготовление тортов и пирожных из слоёного полуфабриката: приготовление выпеченного слоёного полуфабриката из теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, склеивание пластов, смазывание поверхности и боковых сторон, отделка боковых сторон, отделка поверхности изделий.  Приготовление пирожных из заварного полуфабриката: приготовление выпеченного заварного полуфабриката из теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, наполнение заготовок, смазывание поверхности и боковых сторон, отделка боковых сторон, отделка поверхности изделий.  Приготовление тортов и пирожных из воздушно-орехового и воздушного полуфабриката: приготовление выпеченного воздушно-орехового и воздушного полуфабриката из теста, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка боковых сторон и поверхности изделий.  Приготовление пирожных из крошкового полуфабриката: приготовление крошкового полуфабриката, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка боковых сторон и поверхности изделий. | | | | | | | 30 | 3 |
| **Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.** | | | | |  | |  |  |
| **МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | | | | |  | |  |  |
| **Тема 1.1. Фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.** | | | | | **Общие сведения о фруктовых и лёгких обезжиренных тортах и пирожных.**  Содержание  Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности - фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных, требования к ним, правила хранения и транспортирования пирожных и тортов.  Организация рабочего места для приготовления фруктовых и лёгких  обезжиренных тортов и пирожных  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для производства фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных, правила их безопасного использования. | | 21 | 2 |
|  | | | | | **Полуфабрикаты для низкокалорийных тортов и пирожных.**  Содержание  Предварительная подготовка дрожжей для изделий пониженной калорийности.  Виды помад (виноградная, яблочная), технология приготовления, рецептура.  Требования к качеству низкокалорийных помад. | |  | 2 |
| **Приготовление низкокалорийных кремов**  Содержание  Виды низкокалорийных кремов (сливочные, белковые), технология приготовления, рецептура.  (сливочно-яблочный, сливочно-сливовый, сливочно-айвовый, белково-виноградный, белково-яблочный, белково-сливовый)  Требования к качеству. | |  | 2 |
|  | | | | | **Фруктовые бисквитные торты.**  Содержание  Виды низкокалорийных фруктовых бисквитов: сливовый, яблочный, айвовый. Технология приготовления фруктовых бисквитов, рецептура.  Приготовление и правила оформления тортов «Слива», «Яблоко».  Требования к качеству тортов. | |  | 2 |
| **Приготовление фруктовых песочных полуфабрикатов.**  Содержание  Технология приготовления фруктового песочно-яблочного полуфабриката, рецептура  Технология приготовления фруктового песочно-айвового полуфабриката, рецептура.  Требования к качеству фруктовых полуфабрикатов. | |  | 2 |
|  | | | | | **Фруктовые песочные пирожные.**  Содержание  Виды фруктовых песочных пирожных («Яблочко», «Корзиночка «Изабелла», «Корзиночка яблочная», «Треугольнички»), приготовление, рецептура,  Правила оформления низкокалорийных песочных пирожных.  Требования к качеству низкокалорийных песочных пирожных. | |  | 2 |
| **Торты, приготовленные с применением готовых смесей.**  Содержание  Виды тортов, приготовленные с применением готовых смесей: творожный, «Ореховый», «Безе», «Клубничный», «Лимонный», «Шоколадный», технология приготовления.  Правила оформления тортов с применением готовых смесей.  Требования к качеству тортов с применением готовых смесей. | |  | 2 |
|  | | | | | **Торты с низким содержанием жира.**  Содержание  Виды тортов с низким содержанием жира: «Шоколадный с орехами и фруктами», «Меренга» с фруктами, «Лимонный», «Бисквитно-шоколадный», «Бисквитный с сыром» с низким содержанием жира. Технология приготовления тортов с низким содержанием жира.  Правила оформления тортов с низким содержанием жира.  Требования к качеству, условия и сроки хранения тортов с низким содержанием жира. | |  | 2 |
|  | | | | | **Практические занятия**  Расчёт, подбор сырья, бисквитного полуфабриката для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.  Расчёт, подбор сырья, песочного полуфабриката для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.  Расчёт, подбор сырья, отделочных полуфабрикатов для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. | | **1** | 3 |
|  | | | | | **Лабораторные занятия**  Приготовление бисквитного полуфабриката для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. Выдерживание. Определение качества. Приготовление песочного полуфабриката для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. Выдерживание. Определение качества.  Приготовление отделочных полуфабрикатов для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.  Приготовление и оформление фруктовых тортов и пирожных.  Приготовление и оформление лёгких обезжиренных тортов.  Определение качества фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.  Овладение умениями, приёмами безопасного использования оборудования, производственного инвентаря при производстве фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. | | 5 | 3 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.**  -работа по карточкам;  - составление алгоритма приготовления и оформления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных**;**  - работа с технологическими картами;  - работа со сборником рецептур;  - решение технологических задач;  - работа с направляющими текстами;  - заполнение таблиц;  - составление опорного конспекта по узловым вопросам;  - составление отчёта по лабораторно-практическим работам;  - составление отчёта по учебной, производственной практике;  - самостоятельное изучение правил выполнения технологических расчетов и составления технологической документации. | | | | | | | 12 | 3 |
| **Тематика домашних заданий**   1. Изучение истории появления и приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. 2. Изучение дополнительного ассортимента, технологии приготовления, рецептуры фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных, изготавливаемых на предприятиях местной промышленности. 3. Выполнение домашнего задания по темам раздела, конспектирование и изучение дополнительного ассортимента фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. 4. Составление технологических схем приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. 5. Подбор иллюстрационного материала по темам раздела. 6. Разработка инструкционно-технологических и технологических карт приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. 7. Письменные ответы на контрольные вопросы по темам раздела. 8. Составление технологических схем фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных. 9. Решение технологических задач по расчетам сырья и выхода готовых фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных.   Написание сообщений по темам раздела 6.  Составление презентаций по темам раздела 6.  Работа с Интернет-ресурсами. | | | | | | |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  - подбирать сырьё и определять органолептическим способом его качество для производства тестовых полуфабрикатов;  - осуществлять расчёт необходимого количества сырья для производства тестовых полуфабрикатов для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;  - развешивать сырьё по данной рецептуре;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для производства фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;  - подготавливать сырьё и продукты для производства тестовых полуфабрикатов для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;  - готовить овощные пюре; фруктовые массы.  - замешивать различные виды теста с добавлением низкокалорийных добавок для полуфабрикатов и определять его готовность;  - порционировать тесто, формовать, штамповать, «отсаживать»;  - выпекать полуфабрикаты для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;  - выполнять фигурную нарезку выпеченных полуфабрикатов;  - выполнять формовку изделия;  - готовить низкокалорийные отделочные полуфабрикаты: сиропы, помады, кремы.  - приготавливать различные фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные из различного сырья с многокрасочным узором, с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и с резкими традиционными переходами тонов;  - изготовлять рисунок и украшения для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных из шоколада, крема, безе;  - подбирать крем по цветам;  - наносить узор;  - монтировать рисунок из различных мелких и средних деталей;  - проверять визуально совмещение красочных элементов и деталей рисунка;  - затаривать фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. | | | | | | | 44 | 3 |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  Приготовление отделочных полуфабрикатов для фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;  Приготовление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных из бисквитного полуфабриката.  Приготовление песочных фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных.  Приготовление тортов с применением готовых смесей.  Приготовление тортов с низким содержанием жира. | | | | | | | 18 | 3 |
| **Тематика письменных экзаменационных работ**  1. Описание технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста с фаршем.  2. Описание технологического процесса приготовления пирогов из дрожжевого теста (открытых, полуоткрытых, закрытых).  3. Описание технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста, жаренных во фритюре (пончиков, пирожков).  4. Описание технологического процесса приготовления булочных изделий из дрожжевого теста.  5. Описание технологического процесса приготовления пряничного теста и изделий из него.  6. Описание технологического процесса приготовления печенья выемного из песочного теста.  7. Описание технологического процесса приготовления бисквитных пирожных нарезных со сливочным кремом.  8. Описание технологического процесса приготовления заварного теста и изделий из него.  9. Описание технологического процесса приготовления песочных пирожных нарезных со сливочным кремом.  10. Описание технологического процесса приготовления отечественных классических бисквитных тортов со сливочным кремом.  11. Описание технологического процесса приготовления отечественных классических песочных тортов со сливочным кремом.  12. Описание технологического процесса приготовления отечественных классических слоёных тортов со сливочным кремом.  13. Описание технологического процесса приготовления крошковых пирожных.  14. Описание технологического процесса приготовления фруктовых тортов.  15. Описание технологического процесса приготовления фруктовых пирожных.  16. Описание технологического процесса приготовления лёгких обезжиренных тортов. | | | | | | |  |  |
|  | | | | | | | | |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кондитерского производства»; мастерских «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кондитерского производства»: стол учительский, парты по количеству обучающихся, классная доска, планшеты для сменных стендов, шкафы для наглядных пособий.

**Технические средства обучения**: ноутбук, проектор, экран, ксерокс, принтер, плакаты, муляжи, натуральные образцы, магнитная доска.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: «Учебно-кондитерский цех»: пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, миксер, производственные столы, посуда, инвентарь кухонный, инструменты, приспособления.

Реализация профессионального модуля предполагает производственную практику, которая проводится концентрировано на предприятиях общественного питания.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

пекарский шкаф, тестомесильная машина, плита электрическая, электротитан, взбивальная машина, расстоечные шкафы, стеллажи передвижные, производственные столы, посуда, кухонный инвентарь, инструменты, приспособления.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для начального профессионального образования / Н.Г.Бутейкис. – 8-е издание, стер. - М.: Издательский центр Академия, 2009.-304с., цв.ил.
2. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начального профессионального образования. / Н.Э.Харченко. - 3 издание, стер. – М.: Издательский центр Академия, 2008. - 496с.
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для начального профессионального образования / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – М.: Издательский центр Академия, 2007. – 112с.
4. Федеральный Государственный образовательный стандарт начального профессионального образования, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ № 516 от 17 мая 2010г. – 30с.
5. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. – М: Издательский центр Академия, 2004. – 288с.

Дополнительные источники:

1. Бурашников, Ю.М. Охрана в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для начального профессионального образования / Ю.М.Бурашников. – М.: Издательский центр Академия, 2003. – 240с.
2. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студентов учреждений СПО / Дубцов Г.Г. – М.: Издательство Мастерство, 2002, - 240с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / В.П.Золин. – М.: Издательский центр Академия, 2005.- 256с.
4. Королькова, Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие для начального профессионального образования / Э.П.Королькова. - М.: Издательский центр Академия, 2005. – 272с.
5. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебное пособие для начального профессионального образования / Мармузова Л.В. - М.: Издательский центр Академия, 2005. – 136с.
6. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования / В.В.Усов. – М: Издательский центр Академия, 2005. - 416с.
7. **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**
8. Особенности методики изучения учебного материала ПМ:
9. - междисциплинарная интеграция, содействующая становлению профессионала;
10. - обучение через опыт и сотрудничество;
11. - учёт индивидуальных особенностей и потребностей обучающегося;
12. - интерактивность (работа в малых группах, имитационное моделирование, ролевые и деловые игры и др.);
13. - личностно-деятельный подход (больше внимания преподавателя к личности, равноправное их взаимодействие);
14. - главная функция преподавателя – лидерство, основанное на совместной деятельности, направленное на достижение общей образовательной цели. Преподаватель- «проводник» в мир знаний, эксперт и консультант, координатор.
15. Значительное место отводится лабораторно-практической и самостоятельной работе с различными источниками учебной информации.
16. При определении форм организации учебных занятий предусмотрены варианты, как в коллективных, так и в индивидуально-групповых формах. Формы занятий: лекции-практикумы, беседы, дискуссии, дидактические игры, лабораторно-практические занятия, упражнения и др.
17. По всем темам ПМ предусмотрена учебная и производственная практика.
18. Предусмотрены индивидуальные и групповые консультации в процессе выполнения обучающимися отчета по лабораторным работам, письменной экзаменационной работы, во время учебной и производственной практики.
19. Профессиональный модуль опирается на межпредметные связи с дисциплинами: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.
20. **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**
21. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, профессии «Повар, кондитер».
22. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:
23. Инженерно-педагогический состав: преподаватели профессионального цикла должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.
24. Мастера: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три 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. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Хлебобулочные изделия и хлеб приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция, пористость);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| **ПК 8.2.** Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Мучные кондитерские изделия приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция, пористость, художественная отделка);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| **ПК 8.3**. Готовить и оформлять печенье, пряники и коврижки. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Печенье, пряники и коврижки приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция, пористость, художественная отделка);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| **ПК 8.4.** Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Простые и основные отделочные полуфабрикаты приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, вкус, запах, цвет, консистенция, декор, разнообразие, уровень сложности);  - с нормой выхода.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| **ПК 8.5.** Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Отечественные классические торты и пирожные приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, размер, отделка - наименованию изделия, вкус, запах, консистенция, пористость, художественное разнообразие, уровень сложности);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |
| **ПК 8.6.** Готовить и оформлять  фруктовые и лёгкие обезжиренные  торты и пирожные | Правильность организации рабочего места.  Точность, скорость и качество выполнения технологических операций.  Фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные приготовлены и оформлены в соответствии:  - с показателями качества (форма, размер, отделка - наименованию изделия, вкус, запах, консистенция, пористость, художественное разнообразие, уровень сложности);  - с нормой выхода готового изделия.  Грамотность оформления технологической документации.  Соблюдение:  - правил охраны труда и техники безопасности;  - выполнения санитарных норм и правил. | Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике.  Выполнение отчета, защита лабораторной и практической работы.  Комплексный квалификационный экзамен. |

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.**  Понимание сущности социальной значимости своей будущей  профессии, проявление к ней устойчивого интереса. | -наличие интереса к будущей профессии;  -проф.конкурсы;  -презентации;  -выставки. | Образовательный рейтинг.  Анкета, реферат.  *Эссе* |
| **ОК 2.**  Организация собственной деятельности, исходя из цели и  способов ее достижения, определенных руководителем. | -обоснование способов решения заданий, определенных руководителем;  -самостоятельность при выполнении технологической последовательности профессиональных задач. | -наблюдение;  -лабораторно- практические работы;  контрольные работы;  -проверочные работы;  -ДЗ;  -ПЭР |
| **ОК 3.**  Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и  коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы. | -самостоятельная работа в проф. деятельности;  -оценка результатов работы;  -коррекционная деятельность;  -ответственность за результаты своей работы. | контрольные работы;  -проверочные работы;  -ДЗ;  -ПЭР |
| **ОК 4.**  Поиск информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач. | -умение пользоваться основной и дополнительной литературой;  -самостоятельность при поиске необходимой информации;  -результативность поиска;  -использование электронных и интернет ресурсов. | -конспект;  -сообщение;  -реферат;  -доклад;  -проект; ПЭР |
| **ОК 5.**  Использование информационно-коммуникационных технологий  в профессиональной деятельности. | -владение ИКТ;  -использование ПК. | -презентация;  -портфолио;  -проект;  -реферат;  -доклад;  -сообщение. |
| **ОК 6.**  Работа в команде, эффективное общение с коллегами,  руководством, клиентами. | -умение работать в группе, звене;  -проявлять деловую культуру. | -наблюдение;  -лабораторно- практические работы;  -проверочные работы;  -проект. |
| **ОК 7.**  Подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния. | -соблюдение ТБ, ОТ, санитарии  -самостоятельность в подготовке и размещении оборудования, инвентаря, инструментов. | -инструктажи;  -самоконтроль;  -взаимоконтроль. |
| **ОК 8.**  Готовность исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). | -физическая подготовка. | -сдача нормативов; |

1. [↑](#footnote-ref-2)