

Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

А.В. Анкудович О.В.

«30» 08 2021 г

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.

М.А. Копосова М.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ 06 Приготовление высокорецентурных кондитерских изделий

Согласовано:

Печать, дата, подпись работодателя:

А.В.

01.09.2021

Общество с ограниченной ответственностью
«ФАБРИКА КУХНИ»
ИНН 5029376272 КПП 434545001
ОГРН 120500005162
Кулинария «Печенье»
г. Киров ул. Профсоюзная, 4/9

Киров 2021 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 ПЕКАРЬ

Организация: Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

Составители:

Чарушина Надежда Васильевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

Ветюгова Галина Николаевна, преподаватель специальных дисциплин высшей квалификационной категории.

Халикова Ярославна Фирдаусовна, преподаватель специальных дисциплин I категории

Копосова Мария Александровна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06.01. Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО

19.01.04 Пекарь

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.6.1. Изготавливать отделочные полуфабрикаты.

ПК.6.2. Изготавливать пирожные.

ПК 6.3. Изготавливать торты.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства хлебобулочных изделий с присвоением квалификаций: пекарь – тестовод -дрожжевод; пекарь – формовщик теста; пекарь-машинист тесторазделочных машин; формовщик теста -машинист тесторазделочных машин; пекарь – кондитер; пекарь-мастер на базе основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовление сиропов, помад, кремов, суфле, желе, мастики;
- приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных пирожных;
- приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных, медовых, вафельных тортов;
- обслуживания оборудования для приготовления тортов и пирожных;

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- готовить бисквитные, песочные, слоёные, заварные, белково-воздушные, вафельные пирожные и торты;
- оценивать качество пирожных и тортов по органолептическим показателям;

знать:

- технологию приготовления пирожных и тортов и требования к их качеству;
- пользоваться производственными рецептурами приготовления пирожных и тортов;
- правила обслуживания оборудования для приготовления пирожных и тортов;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –**580** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **76** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **51** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **25** часа;

учебной практики – **216** часов

производственной практики – **288** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
<i>ПК 6.1</i>	<i>Изготавливать отделочные полуфабрикаты.</i>
<i>ПК 6.2</i>	<i>Изготавливать пирожные.</i>
<i>ПК 6.3</i>	<i>Изготавливать торты.</i>
<i>ОК 1</i>	<i>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>
<i>ОК 2</i>	<i>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</i>
<i>ОК 3</i>	<i>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</i>
<i>ОК 4</i>	<i>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</i>
<i>ОК 5</i>	<i>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</i>
<i>ОК 6</i>	<i>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</i>

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, 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 6.1-6.3	Раздел ИПМ06. Технология приготовления высокорецептурных кондитерских изделий МДК. 06.01 Технология приготовления высокорецептурных кондитерских изделий	76	51	-	25	-	-
	Учебная практика	216				216	
	Производственная практика,	288					288
	Всего:	580	51	-	25	216	288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ИПМ 06. Технология приготовления высокорецептурных кондитерских изделий		76	

МДК. 06.01 Технология приготовления высокорецептурных кондитерских изделий		51																																																																																															
Тема 1.1. Приготовление тортов и пирожных	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="595 252 680 341">1</td> <td data-bbox="680 252 1697 341">Особенности приготовления сиропов.</td> <td data-bbox="1697 252 1944 341">1</td> <td data-bbox="1944 252 2145 1023" rowspan="20">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 341 680 395">2</td> <td data-bbox="680 341 1697 395">Приготовление сиропа для пропитки и ароматизированного</td> <td data-bbox="1697 341 1944 395">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 395 680 434">3</td> <td data-bbox="680 395 1697 434">Приготовление кофейного сиропа для пропитки</td> <td data-bbox="1697 395 1944 434">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 434 680 472">4</td> <td data-bbox="680 434 1697 472">Приготовление инвертного сиропа</td> <td data-bbox="1697 434 1944 472">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 472 680 510">5</td> <td data-bbox="680 472 1697 510">Приготовление сиропа тираж и жженки</td> <td data-bbox="1697 472 1944 510">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 510 680 549">6</td> <td data-bbox="680 510 1697 549">Приготовление желе на желатине и агаре.</td> <td data-bbox="1697 510 1944 549">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 549 680 587">7</td> <td data-bbox="680 549 1697 587">Приготовление сахарной помады</td> <td data-bbox="1697 549 1944 587">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 587 680 625">8</td> <td data-bbox="680 587 1697 625">Приготовление кофейной помады и причины брака.</td> <td data-bbox="1697 587 1944 625">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 625 680 663">9</td> <td data-bbox="680 625 1697 663">Приготовление сырцовой мастики</td> <td data-bbox="1697 625 1944 663">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 663 680 702">10</td> <td data-bbox="680 663 1697 702">Приготовление заварной мастики</td> <td data-bbox="1697 663 1944 702">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 702 680 740">11</td> <td data-bbox="680 702 1697 740">Приготовление глазури</td> <td data-bbox="1697 702 1944 740">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 740 680 778">12</td> <td data-bbox="680 740 1697 778">Приготовление масляного крема на сгущенном молоке;</td> <td data-bbox="1697 740 1944 778">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 778 680 817">13</td> <td data-bbox="680 778 1697 817">Приготовление масляного крема «Новый»;</td> <td data-bbox="1697 778 1944 817">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 817 680 855">14</td> <td data-bbox="680 817 1697 855">Приготовление крема из растительных сливок и крема «Бавария»</td> <td data-bbox="1697 817 1944 855">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 855 680 893">15</td> <td data-bbox="680 855 1697 893">Приготовление белковых кремов</td> <td data-bbox="1697 855 1944 893">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 893 680 932">16</td> <td data-bbox="680 893 1697 932">Приготовление сметанных кремов</td> <td data-bbox="1697 893 1944 932">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 932 680 970">17</td> <td data-bbox="680 932 1697 970">Приготовление суфле;</td> <td data-bbox="1697 932 1944 970">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 970 680 1008">18</td> <td data-bbox="680 970 1697 1008">Приготовление крупки «Трюфель» и посыпок</td> <td data-bbox="1697 970 1944 1008">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1008 680 1046">19</td> <td data-bbox="680 1008 1697 1046">Украшения из крема</td> <td data-bbox="1697 1008 1944 1046">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1046 680 1085">20</td> <td data-bbox="680 1046 1697 1085">Контрольная работа</td> <td data-bbox="1697 1046 1944 1085">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1085 680 1123">21</td> <td data-bbox="680 1085 1697 1123">Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом.</td> <td data-bbox="1697 1085 1944 1123">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1123 680 1161">22</td> <td data-bbox="680 1123 1697 1161">Приготовление песочных пирожных с кремом</td> <td data-bbox="1697 1123 1944 1161">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1161 680 1200">23</td> <td data-bbox="680 1161 1697 1200">Приготовление заварных пирожных;</td> <td data-bbox="1697 1161 1944 1200">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1200 680 1238">24</td> <td data-bbox="680 1200 1697 1238">Приготовление слоёных пирожных;</td> <td data-bbox="1697 1200 1944 1238">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1238 680 1276">25</td> <td data-bbox="680 1238 1697 1276">Приготовление белково-воздушных пирожных;</td> <td data-bbox="1697 1238 1944 1276">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1276 680 1315">26</td> <td data-bbox="680 1276 1697 1315">Контрольная работа</td> <td data-bbox="1697 1276 1944 1315">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1315 680 1353">27</td> <td data-bbox="680 1315 1697 1353">Приготовление бисквитных рулетов</td> <td data-bbox="1697 1315 1944 1353">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1353 680 1391">28</td> <td data-bbox="680 1353 1697 1391">Приготовление бисквитных массовых тортов</td> <td data-bbox="1697 1353 1944 1391">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1391 680 1430">29</td> <td data-bbox="680 1391 1697 1430">Приготовление песочных тортов;</td> <td data-bbox="1697 1391 1944 1430">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1430 680 1468">30</td> <td data-bbox="680 1430 1697 1468">Приготовление медовых тортов;</td> <td data-bbox="1697 1430 1944 1468">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 1468 680 1506">31</td> <td data-bbox="680 1468 1697 1506">Приготовление тортов из заварного полуфабриката</td> <td data-bbox="1697 1468 1944 1506">2</td> </tr> </table>	1	Особенности приготовления сиропов.	1	2	2	Приготовление сиропа для пропитки и ароматизированного	1	3	Приготовление кофейного сиропа для пропитки	1	4	Приготовление инвертного сиропа	1	5	Приготовление сиропа тираж и жженки	1	6	Приготовление желе на желатине и агаре.	1	7	Приготовление сахарной помады	2	8	Приготовление кофейной помады и причины брака.	2	9	Приготовление сырцовой мастики	1	10	Приготовление заварной мастики	1	11	Приготовление глазури	2	12	Приготовление масляного крема на сгущенном молоке;	1	13	Приготовление масляного крема «Новый»;	1	14	Приготовление крема из растительных сливок и крема «Бавария»	2	15	Приготовление белковых кремов	2	16	Приготовление сметанных кремов	1	17	Приготовление суфле;	1	18	Приготовление крупки «Трюфель» и посыпок	2	19	Украшения из крема	1	20	Контрольная работа	1	21	Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом.	2	22	Приготовление песочных пирожных с кремом	2	23	Приготовление заварных пирожных;	2	24	Приготовление слоёных пирожных;	1	25	Приготовление белково-воздушных пирожных;	1	26	Контрольная работа	1	27	Приготовление бисквитных рулетов	1	28	Приготовление бисквитных массовых тортов	2	29	Приготовление песочных тортов;	2	30	Приготовление медовых тортов;	2	31	Приготовление тортов из заварного полуфабриката	2		
1	Особенности приготовления сиропов.	1	2																																																																																														
2	Приготовление сиропа для пропитки и ароматизированного	1																																																																																															
3	Приготовление кофейного сиропа для пропитки	1																																																																																															
4	Приготовление инвертного сиропа	1																																																																																															
5	Приготовление сиропа тираж и жженки	1																																																																																															
6	Приготовление желе на желатине и агаре.	1																																																																																															
7	Приготовление сахарной помады	2																																																																																															
8	Приготовление кофейной помады и причины брака.	2																																																																																															
9	Приготовление сырцовой мастики	1																																																																																															
10	Приготовление заварной мастики	1																																																																																															
11	Приготовление глазури	2																																																																																															
12	Приготовление масляного крема на сгущенном молоке;	1																																																																																															
13	Приготовление масляного крема «Новый»;	1																																																																																															
14	Приготовление крема из растительных сливок и крема «Бавария»	2																																																																																															
15	Приготовление белковых кремов	2																																																																																															
16	Приготовление сметанных кремов	1																																																																																															
17	Приготовление суфле;	1																																																																																															
18	Приготовление крупки «Трюфель» и посыпок	2																																																																																															
19	Украшения из крема	1																																																																																															
20	Контрольная работа	1																																																																																															
21	Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом.	2																																																																																															
22	Приготовление песочных пирожных с кремом	2																																																																																															
23	Приготовление заварных пирожных;	2																																																																																															
24	Приготовление слоёных пирожных;	1																																																																																															
25	Приготовление белково-воздушных пирожных;	1																																																																																															
26	Контрольная работа	1																																																																																															
27	Приготовление бисквитных рулетов	1																																																																																															
28	Приготовление бисквитных массовых тортов	2																																																																																															
29	Приготовление песочных тортов;	2																																																																																															
30	Приготовление медовых тортов;	2																																																																																															
31	Приготовление тортов из заварного полуфабриката	2																																																																																															

	32	Приготовление воздушных тортов;	2	
	33	Приготовление суфлейных тортов;	2	
	34	Приготовление слоеных тортов	2	
	35	Контрольная работа	1	
	Самостоятельные работы		25	3
	1.	Создание презентации «Новые виды кондитерских изделий»	5	
		Проработка конспекта учебного материала	10	
	2.	Подготовка к экзамену.	10	
Примерная тематика домашних заданий				
Составление технологических схем по приготовлению отделочных полуфабрикатов, пирожных, тортов;				
Составление кроссвордов по приготовлению отделочных полуфабрикатов, пирожных, тортов;				
Составление тестов по приготовлению отделочных полуфабрикатов, пирожных, тортов;				
Подготовка презентации по приготовлению отделочных полуфабрикатов, пирожных, тортов;				
Учебная практика			216	
Виды работ				
Приготовление сиропов, помад, кремов, суфле, желе, мастики;				
Приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных пирожных;				
Приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных, медовых, вафельных тортов;				
Обслуживание оборудования для приготовления тортов и пирожных;				
Производственная практика			288	
Виды работ				
Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями;				
Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья;				
Приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных, вафельных пирожных и тортов;				
Оценивание качества пирожных и тортов по органолептическим показателям;				
Всего			580	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
2. Технологического оборудования хлебопекарного производства.

мастерских:

1. Учебная пекарня.

Лаборатория:

1. химии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

1. Комбинированный шкаф с классной доской;
2. Рабочий стол преподавателя;
3. Стул;
4. Стулья (скамейки) для обучающихся;
6. Компьютер преподавателя .

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- плакаты по темам «Размножение и выращивание дрожжей»

Оборудование мини-пекарни:

- просеиватель;
- печь ХПЭ-70;
- печь «Муссон-ротор»;
- машина тестоделительная «Восход ТД-2»;
- шкаф расстойный электрический «Бриз-122»;
- дежеопрокидыватель ДО-3;
- ванна моечная двухсекционная;
- вагонетки лотковые;
- тестомесильная машина «Прима140» с подкатной дежой;
- столы технологические;
- элеватор;
- автовесы;
- вытяжное устройство с пароконвектоматом;
- душ для мытья внутренней поверхности камеры;
- протвину плоские хромированные;
- чаны для заварки;
- шкаф стерилизатор для обработки инвентаря;
- сушильный стеллаж;
- лоток хлебный;
- тележка складная;
- короб для транспортировки муки;
- сбивальная машина «Стар микс 152»;
- тестораскаточная машина для слоёного теста;
- холодильный шкаф;
- ларь холодильный;
- тестоокруглитель «Восход-ТО-5»
- тестозакаточная машина «Восход-ТЗ-3М»;
- тележка «шпилька»;
- кондитерский инвентарь(насадки, мешки);
- порционные весы;
- шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс»;
- заварочная машина «ХЗМ-50»;
- формы хлебные;
- электрическая плита 2-х комфорочная «ЭП-2»;
- форма для бисквита;
- стеллаж для инвентаря.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- титровальная установка;
- прибор Чижова;
- сушильный шкаф;
- ступка;
- весы;
- холодильник;
- термостат;
- рефрактометры;
- лабораторная посуда (колбы, пробирки, мерные цилиндры, мерные ложки, тигли, бюретки, пипетки);
- лабораторные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.Т. Васюкова Современные технологии хлебопечения 2007г
2. В.А.Домарецкий «Технология продуктов общественного питания»: учебное пособие для СПО-М.: Форум, 2008г
3. А.И.Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов «Технологическое оборудование – хлебопекарное, макаронное и кондитерское» Москва издательский центр «Академия»2006г
4. Л.В. Мармузова Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы . Академия И.Ц.2008г.
5. Л.В. Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Москва. Академия 2008год
6. Л.П.Пашенко технология хлебобулочных изделий 2008г
7. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий 2006г
8. Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Москва. Академия 2008г.

Дополнительные источники:

1. А.Н.Андреев Производство сдобных хлебобулочных изделий. Издательство ГИОРД, 2003г
2. Л.Я.Ауэрман Технология хлебопекарного производства Москва «Легкая и пищевая промышленность»1984г.
3. И.В. Герасимова Сырье и материалы кондитерского производства Москва пищевая промышленность 1977г.
4. Л.Ф.Зверева. Технология хлебопекарного производства Москва. Издательство «Пищевая промышленность» 1970г
5. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. Прейскурантиздат Москва -1989г.
6. Хлеб и хлебные изделия. Издательство комитета стандартов мер и измерительных приборов при совете министров СССР. Москва 1967
7. В.М. Хромеенков Оборудование хлебопекарного производства. Москва. Академия 2000г.
8. Интернет ресурсы: babushkinysovety.ru
KartaVkus.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Общие требования к организации образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивает учебно-методическими документами:

1. Учебной программой профессионального модуля
2. Календарно-тематическим планированием (КТМ);
3. Поурочными планами;
4. КИМами;

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется в соответствии с разработанными рекомендациями. Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по одним учебно-методическим печатным изданием по междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по профессиональному модулю за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из 3 наименований отечественных журналов: «Пищевая промышленность», «Хлебопекарная и кондитерская промышленность».

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП по профессии «Пекарь-кондитер» предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

При реализации данного модуля производственная практика проводится концентрировано, учебная проводится после изучения МДК. Продолжительность учебной практики- 6 часов, производственной практики- 7,2 часа.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Сырьё и материалы.

МДК 01 «Технология производства дрожжей»;

МДК 02 «Приготовление теста для хлебобулочных изделий»;

МДК 03 «Разделка теста»;

МДК 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»;

МДК 05 «Укладка и упаковка готовой продукции»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсам: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Мастера: квалификация на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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
<p><i>ПО1-приготовление сиропов, помад, кремов, суфле, желе, мастики;</i></p> <p><i>ПО2-приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных пирожных;</i></p> <p><i>ПО3-приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных, медовых, вафельных тортов;</i></p> <p><i>ПО4-обслуживания оборудования для приготовления тортов и</i></p>	<p><i>1. Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин;</i></p> <p><i>2. Приготавливает отделочные полуфабрикаты в соответствии с нормативно-техническими документами, на основе производственных рецептов;</i></p> <p><i>3. Проверяет техническую готовность оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда</i></p>	<p><i>1,3-4,6-7,9</i></p> <p><i>Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном.</i></p> <p><i>2,5,8:</i></p> <p><i>Сопоставление продуктов практической деятельности с эталоном.</i></p>

пирожных		Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике.
ПК 6.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов.		
ПК 6.2 Приготовление пирожных.	4.Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 5.Приготавливает пирожные в соответствии с нормативно-техническими документами, на основе производственных рецептур; 6.Проверяет техническую готовность оборудования для приготовления пирожных в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда	Экзамен (квалификационный) комплексный по профессиональному модулю.
ПК 6.3 Приготовление тортов.	7.Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 8.Приготавливает торты в соответствии с нормативно-техническими документами, на основе производственных рецептур; 9.Проверяет техническую готовность оборудования для приготовления тортов в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда	

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
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК2Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления тестов организация работы; – соблюдение температурного и влажностного режима; – оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК3Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;	Инновационная информация по выполнению профессиональных задач.
ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для	– эффективный поиск необходимой информации;	Наблюдение за коммуникативным

<i>эффективного выполнения профессиональных задач.</i>	<i>– использование различных источников, включая электронные;</i>	<i>и взаимоотношениям и.</i> <i>Формализованное наблюдение за Соблюдением безопасных приемов в процессе обслуживания оборудования</i>
<i>ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</i>	<i>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения;</i> <i>– взаимодействие с трудовым коллективом в процессе производственного обучения и производственной практики;</i>	
<i>ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</i>	<i>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</i> <i>– взаимоконтроль;</i>	
<i>ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</i>	<i>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</i>	
<i>ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</i>	<i>– анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства тестов;</i>	
<i>ОК10 Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности</i>	<i>– соблюдение техники безопасности;</i>	

График
МДК 06.01. Технология приготовления высокорецептурных кондитерских изделий
к ПМ 06.01 Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий
3 курс.

Вид учебных занятий	5 семестр Номер недели.																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Уроки	-	-	-	-	-	-	-	-	6	8	6	7	6	8	6	2	
Кр	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	
СР	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Пк	
Эк	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		Э
УП	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	24
ПП	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

КР- контрольная работа -2 часа

СР- самостоятельные работы

УП -учебная практика- 216ч.

ПП -производственная практика

График
МДК 06.01. Технология приготовления высокорецептурных кондитерских изделий
к ПМ 06.01 Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий
3 курс.

Вид учебных занятий	бсеместр Номер недели.																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Уроки	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ЛР	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПЗ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Кр	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
СР	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ЭК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
УП	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПП	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	3	3	3	3	3	3	-
															6	6	6	6	6	6	6	6	

Производственная практика-288 ч.

**МАТРИЦА
ФОРМИРОВАНИЯ ПК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 06
«Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»**

ВИДЫ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ	ПК6.1 Изготавливать отделочные полуфабрикаты	ПК6.2 Изготавливать пирожные	ПК6.3. Изготавливать торты
Приготовление ароматизированного, инвертного сиропов, жженки, тираж, желе на желатине, на агаре.	*	*	*
Приготовление крема из растительных сливок, крема «Бавария», белкового заварного.	*	*	*
Приготовление масляного крема на сгущенном молоке, крема «Новый», ягодно-масляного, фруктово-масляного, шоколадно-масляного.	*	*	*
Приготовление мастики сырцовой, крупки «Трюфель»	*		*
Приготовление бисквитных пирожных «Сказка», «Полоска»	*	*	
Приготовление слоеных пирожных «Трубочка с кремом» .	*	*	
Приготовление песочных пирожных «Корзиночка с масляным кремом», «Корзиночка с суфле», «Корзиночка с кремом из растительных сливок»	*	*	
Приготовление заварных пирожных «Эклер», «Шу»	*	*	
Приготовление бисквитных тортов «Маска», «Трюфель» «Бисквитно-кремовый»	*		*
Приготовление медовых тортов «Грация», «Пчелка»	*		*
Приготовление белково-воздушного торта «Кировчанка», белково-орехового торта «Полет», «Чайная роза»	*		*

МАТРИЦА
ФОРМИРОВАНИЯ ПК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06
«Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»

ВИДЫ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ	<i>OK1</i>	<i>OK2</i>	<i>OK3</i>	<i>OK4</i>	<i>OK5</i>	<i>OK6</i>
Изготавливать отделочные полуфабрикаты	*	*	*	*	*	*
Изготавливать пирожные	*	*	*	*	*	*
Изготавливать торты	*	*	*	*	*	*

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

МДК. 06.01. Технология приготовления высокорецептурных кондитерских изделий к ПМ 06.

№ УРОКА П/П	Кол-во часов	Тема урока	Кол-во часов на тему, раздел
		Тема 1.1. Приготовление тортов и пирожных	51
1	1	Особенности приготовления сиропов.	
2	1	Приготовление сиропа для пропитки и ароматизированного	
3	1	Приготовление кофейного сиропа для пропитки	
4	1	Приготовление инвертного сиропа	
5	1	Приготовление сиропа тираж и жженки	
6	1	Приготовление желе на желатине и агаре.	
7-8	2	Приготовление сахарной помады	
9-10	2	Приготовление кофейной помады и причины брака.	
11	1	Приготовление сырцовой мастики	
12	1	Приготовление заварной мастики	
13-14	2	Приготовление глазури	
15	1	Приготовление масляного крема на сгущенном молоке;	
16	1	Приготовление масляного крема «Новый»;	
17-18	2	Приготовление крема из растительных сливок и крема «Бавария»	
19-20	2	Приготовление белковых кремов	
21	1	Приготовление сметанных кремов	
22	1	Приготовление суфле;	
23-24	2	Приготовление крупки «Трюфель» и посыпок	
25	1	Украшения из крема	
26	1	Контрольная работа	
27-28	2	Приготовление бисквитных пирожных с масляным кремом.	
29-30	2	Приготовление песочных пирожных с кремом	
31-32	2	Приготовление заварных пирожных;	
33	1	Приготовление слоёных пирожных;	
34	1	Приготовление белково-воздушных пирожных;	
35	1	Контрольная работа	
36	1	Приготовление бисквитных рулетов	
37-38	2	Приготовление бисквитных массовых тортов	
39-40	2	Приготовление песочных тортов;	
41-42	2	Приготовление медовых тортов;	
43-44	2	Приготовление тортов из заварного полуфабриката;	
45-46	2	Приготовление воздушных тортов;	
47-48	2	Приготовление суфлейных тортов;	
49-50	2	Приготовление слоеных тортов	
51	1	Контрольная работа	

Преподаватель

Копосова М.А.

