

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08. Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер

2024 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.

Председатель

МС Петр Петропавловская Я.А.

ОДОБРЕНО

цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 26.04.2024 г.

Председатель: Врун Крупикова М.Ю.

Автор: Крупикова М.Ю.

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п

Рабочая программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС) по
специальностям среднего
профессионального образования (СПО)
укрупненной группы

**19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии**

по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора Смирнова А.А. Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 и профессионального стандарта 33.011 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. №610н

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08. Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ВД 08. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий несложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 8.2 Организовывать и проводить приготовление простых и основных хлебобулочных изделий.

ПК 8.3 Организовывать и проводить приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий.

ПК 8.4 Организовывать и проводить приготовление простых и основных мелкоштучных кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при подготовке специалистов в области индустрии питания.

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:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ведения расчетов с потребителями;
- оценки наличия ресурсов;
- составления заявки и обеспечение получения продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
- подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение;
- упаковочных материалов;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 386 часов, в том числе:

объем образовательной программы – 170 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов.

учебной практики – 6 недель (216 часов)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ВД 08. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий несложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 8.2	Организовывать и проводить приготовление простых и основных хлебобулочных изделий.
ПК 8.3	Организовывать и проводить приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий.
ПК 8.4	Организовывать и проводить приготовление простых и основных мелкоштучных кондитерских изделий.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.08. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 8.1. - ПК 8.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	34	30	4			4	-		
ПК 8.3. - ПК 8.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 2. Осуществление приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	136	132	66			4			
ПК 8.1 – ПК 8.4	Учебная практика, часов	216								
	Всего:	386	162	70			8			

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Уровень усвоения	Объем часов
Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			34
МДК 08.01. Технология приготовления простой и основной мучной кондитерской продукции			
Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента	Содержание учебного материала	2	12
	1. История возникновения мучных кондитерских изделий. Современное состояние отрасли.		2
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.		2
	3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.		2
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента		2
	5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.		2
	6. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.		2
	Тематика практических занятий		4

	Практическое занятие № 1. Составление плана-схемы рабочего места кондитера по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента	3	2
	Практическое занятие № 2. Составление плана-схемы рабочего места кондитера по хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
Тема 1.2 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2	10
	Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		6
	Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		4
Тема 1.3 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2	4
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:			4

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			136
МДК 08.01. Технология приготовления простой и основной мучной кондитерской продукции			
Тема 2.1 Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2	14
	Классификация теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и технологические этапы приготовления изделий.		4
	Способы замеса теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Процессы, происходящие при замесе теста.		4
	Способы разрыхления теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Приготовление фаршей и начинок.		2
	Схема приготовления дрожжевого теста и способы формовки. Виды теста для приготовления простых и основных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
	Ассортимент изделий жареных во фритюре.		2
Тема 2.2 Технология приготовления различных видов теста из пшеничной муки	Содержание учебного материала	2	52
	Методы приготовления простых и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		2
	Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста для простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		2

Технология приготовления бездрожжевого теста и ассортимент изделий из него. Виды бездрожжевого теста и изделия из него. Способы разрыхления и методы разделки.	4
Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката.	2
Способы разрыхления бисквитного теста и процессы, происходящие при выпечке полуфабриката.	4
Технология приготовления песочного полуфабриката ассортимент изделий.	2
Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката.	2
Приготовление воздушно-орехового полуфабриката и изделия из него.	2
Технология приготовления миндального полуфабриката ассортимент изделий.	2
Приготовление вафельного теста и ассортимент изделий.	2
Приготовление пряничного теста. Способы его приготовления и особенности заварки муки. Ассортимент изделий.	4
Технология приготовления заварного теста и ассортимент изделий из него.	2
Приготовление крошкового полуфабриката. Сдобное пресное тесто, технология и приготовление.	2
Особенности приготовления слоеного пресного теста, этапы приготовления, процесс рыхления.	4
Технологические этапы приготовления хлебобулочных изделий.	2
Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста.	2
Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.	2
Технология приготовления изделий пониженной калорийности.	4

	Особенности приготовления национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		4
	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Упаковывание, транспортирование и хранение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		4
	Тематика лабораторных работ:		66
	Лабораторная работа № 1. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделия из него.		6
	Лабораторная работа №2. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.		6
	Лабораторная работа № 3. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 4. Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 5. Технология приготовления сдобного и пресного теста и изделий из него.	3	6
	Лабораторная работа № 6. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 7. Приготовление масляного бисквитного (кексового) теста и изделия из него.		6
	Лабораторная работа № 8. Технология приготовления бисквита основного и бисквита «буше».		6
	Лабораторная работа № 9. Технология приготовления пряничного и вафельного теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа №10. Ассортимент изделий пониженной калорийности и технология их приготовления.		6

	Лабораторная работа № 11. Ассортимент национальных кондитерских изделий и их приготовление.		6
	Самостоятельная работа		4
	Составление технологических карт на изделия, расчет необходимого количества сырья.		4
Учебная практика по ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			216 (шесть недель)

<p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
Всего:		386

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- 1) кабинета;
- 2) мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: персональный компьютер, проектор, экран, видеоматериалы по темам.

Оборудование мастерской по кондитерскому делу:

- столы производственные;
- холодильное оборудование;
- весы настольные электронные;
- газовая горелка (для карамелизации);
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- миксер (погружной);
- моечная ванна (двухсекционная);
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
- плита электрическая (с индукционным нагревом);
- фризер;
- шкаф шоковой заморозки.

Инвентарь, посуда и инструменты мастерской:

- миски из нержавеющей стали;
- гастроемкости из нержавеющей стали;
- кастрюли 1.5 - 2л;
- сковороды;
- разделочные доски (пластик): белая;
- подставка для разделочных досок;
- противни;
- лопатки;
- скребки пластиковые и металлические;
- кисти силиконовые
- круглые разъемные формы для тортов, пирогов различного диаметра;

- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические);
- ножи;
- кондитерские мешки;
- насадки для кондитерских мешков;
- ножницы;
- резцы (фигурные) для теста, марципана;
- кондитерские гребенки;
- силиконовые коврики для выпечки;
- вырубки (выемки) для печенья, пряников;
- шоколада;
- набор мерных ложек;
- скалки;
- терки;
- трафареты;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 384 с.

2. Бурчакова И.Ю. // Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

3. Морозова Ж.В., Пушина Н.В., Зайцева Е.А., Кочурова Н.А. // Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения: учебно-методическое пособие для СПО / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 172 с.

4. Толмачева Т.А. // Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.А. Толмачева, А.В. Новикова. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 128 с.

Дополнительная литература:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> - Гастрономъ - журнал Гастрономъ
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> - Иллюстрированные кулинарные рецепты Step-by-step от "Школы Гастронома"
3. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/> - Pinterest
4. <http://andychef.ru/recipes/smith/> - Современные десерты.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики, лабораторных и практических занятий предполагается деление группы на подгруппы. На занятиях используется учебная, справочная литература, методические пособия, наглядные пособия. Рабочие места оборудованы необходимым оборудованием.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий несложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p> <p>Не менее 61% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - тестирования; - практические и лабораторные занятия: решение ситуационных задач
ПК 8.2. Организовывать и проводить приготовление простых и основных хлебобулочных изделий.	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.
ПК 8.3. Организовывать и проводить приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий.	<p>адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.
ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление простых и основных мелкоштучных кондитерских изделий.		<p>Адекватность оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.

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, личностные результаты реализации программы воспитания.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Точность распознавания сложных проблемных ситуаций. Адекватность анализа сложных ситуаций при решении практических задач по модулю. Эффективность поиска информации, определение нужных источников. Разработка детального плана действий. Точность оценки плюсов и минусов полученного результата своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач, точность выделения в ней главных аспектов. Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов. Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и анализ деятельности обучающихся в процессе практических занятий.
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессионально	Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии. Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	Индивидуальные опросы обучающихся.

е и личностное развитие.		
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач. Оптимальность планирования профессиональной деятельности.	Решение практических ситуаций.
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Толерантность поведения в рабочем коллективе.	Оценка уровня профессиональной деятельности обучающихся при проведении практических работ.
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Точность соблюдения правил стандартов антикоррупционного поведения. Проявление гражданско-патриотической позиции обучающихся.	Моделирование рабочих ситуаций в организациях общественного питания.
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Адекватность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья. Оценка факторов риска для здоровья.</p>	<p>Оценка оптимального рациона с позиций правильного (рационального) питания.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Электронное тестирование.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы. Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности. Умение точно и адекватно обосновывать и объяснять свои действия в различных ситуациях.</p>	<p>Решение ситуационных задач.</p>