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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2023 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.
Председатель МС_____Петропавловская Я.А.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г.
№ 186/п

Одобрена цикловой методической комиссией механико-технологических дисциплин Протокол № 8 от 30.04.2023г.

Председатель_____М.Ю. Крупикова

Программа разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (СПО) укрупненной группы 43.0000 Сервис и туризм по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Зам. директора_____ А.А. Смирнова

Автор: Крупикова М.Ю. – преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 ода. № 1565.

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 33

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 40

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности персонала

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 13.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.
ЛР 14.	Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

	- подготовке к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **344 часа,** из них:

- на освоение МДК – 154 часа;
- учебную практику –72 часа;
- производственную практику – 108 часов;
- самостоятельную работу – 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная, часов	производственная, часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1. - ПК 5.6. ОК 1 – ОК 11 ЛР 13-14	**МДК 05.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**32**	**20**	12	-	-		
	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**132**	**54**	68	-	-		**10**
	Учебная практика	**72**					**72**	
	Производственная практика	**108**					**108**	-
	Всего:	**344**	**74**	**80**		-	**180**	**10**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	**2**		**3**
Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**32**
МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**32**
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**12**
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	1	2
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	1	2
	3. Организация рабочих мест в пекарском и кондитерском цехе.	2	2
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий	2	2
	5. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2
	6. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 1.2. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание учебного материала**		**8**
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	2
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	2	2
	3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	2	2
	4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера (пекаря), порядок ее оформления	2	2
	Лабораторные занятия по МДК 05.01:		**12**
	Лабораторное занятие № 1. Приготовление сдобного плетеного хлеба.	3	6
	Лабораторное занятие № 2. Приготовление праздничного хлеба и куличей с элементами оформления.	3	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**132**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**132**
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**		**28**
	1. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	4
	2. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	4
	3. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюром, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.	2	4
	4. Темперирование шоколада и использование его в кондитерском производстве. Виды шоколадных украшений. Шоколадные конфеты: виды и приготовление.	2	4
	5. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	**2**		**3**
	6. Сахарная и молочная мастика: приготовление и использование в кондитерском производстве. Марципан, пралине. Использование в кондитерском производстве.	2	4
	7. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент посыпок промышленного приготовления.	2	4
Тема 2.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**22**
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	2	2
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного для сложных мучных кондитерских изделий.	2	4
	3. Технология приготовления мелкоштучных сувенирных и других пряничных изделий. Глазирование и нанесение рисунков.	2	4
	4. Приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий: брауни, бискотти, макарони, птифуры, маффины и капкейки. Ассортимент, правила оформления.	2	4
	5. Приготовление пирожных различного ассортимента: бисквитных, песочных, заварных, воздушных. Ассортимент, виды оформлений.	2	4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	**2**		**3**
	6. Классификация праздничных тортов: торты массового производства, фигурные, литерные, фирменные. Правила сборки многоярусных тортов. Виды оформлений и отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления	2	4
Тема 2.3. Оценка качества и хранение сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	**Содержание учебного материала**		**2**
	1. Оценка качества и хранение сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: органолептическая и лабораторная. Хранение и сроки реализации, оптимальные условия хранения.	2	2
	Дифференцированный зачет		**2**
	Лабораторные и практические занятия по МДК 05.02:		**68**
	Практическое занятие № 1. Расчет сырья, взаимозаменяемость.	3	4
	Практическая работа № 2. Расчет муки в зависимости от влажности. Расчет упека и припека.	3	4
	Практическая работа № 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Работа с карандашом.	2	6
	Лабораторное занятие № 1. Приготовление пряничных сувенирных изделий	3	6
	Лабораторное занятие № 2. Темперирование шоколада и приготовление шоколадных конфет.	3	6
	Лабораторные занятие № 3. Приготовление бисквитных и песочных пирожных.	3	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Лабораторное занятие № 4. Приготовление мелкоштучных пирожных: брауни, капкейков, маффинов и птифуров.	3	6
	Лабораторное занятие № 5. Приготовление заварных и воздушных пирожных	3	6
	Лабораторное занятие № 6. Приготовление миндальных пирожных.	3	6
	Лабораторное занятие № 7. Приготовление бисквитных и песочных тортов.	3	6
	Лабораторное занятие № 8. Приготовление заварных, воздушных крошковых и комбинированных изделий.	3	6
	Лабораторное занятие № 9. Приготовление сложных тортов: антреме, фигурных, объемных.	3	6
	Самостоятельная работа:		**10**
	Составление технологических карт на изделия по заданию преподавателя.	2	4
	Расчет сырья и составление сырьевой ведомости	2	4
	Оформление бракеражного журнала	2	2
	Учебная практика		**72**
	Виды работ: Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья для кондитерского производства. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	3	72

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Отделочные полуфабрикаты, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий сложного ассортимента.		
	Производственная практика		**108**
	Виды работ: Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья для кондитерского производства. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Современные технологии в приготовлении пирожных и тортов. Современные технологии в приготовлении мелкоштучных мучных кондитерских изделий: брауни, маффины, капкейки. Современные технологии в приготовлении тортов сложного приготовления: заказных и фирменных, фигурных. Современные технологии в приготовлении замороженных тортов. Технологии приготовления конфет, карамели и шоколада для оформления кондитерских изделий. Антреме: состав и технология приготовления. Приготовление полуфабрикатов для антреме. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий сложного ассортимента.	3	108

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Квалификационный экзамен		
	ИТОГО:		**344**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и мастерской по Кондитерскому делу.

Оборудование учебного кабинета по технологии приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и организация рабочего места:

- 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: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование мастерской по кондитерскому делу:

- столы производственные;
- холодильное оборудование;
- весы настольные электронные;
- газовая горелка (для карамелизации);
- конвекционная печь;
- лампа для карамели;
- 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 – 2 л;
- 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;
- формы для конфет;
- набор молдов для мастики, карамели, шоколада;
- набор мерных ложек;
- скалки;
- терки;
- трафареты;
- перчатки для карамели;
- помпа для работы с карамелью;
- подставки для тортов вращающиеся.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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.

***Основные источники* (электронные издания):**

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Дополнительные источники

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

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессиональных модулей ПМ.08.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия учебной мастерской, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Программа ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося, и регламентируется Положением о производственной практике ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов. Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические и лабораторные занятия: решение ситуационных задач.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов. Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов. Не менее 61% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	Текущий контроль: - защита по практическим занятиям; - оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;	Адекватность оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- экспертная оценка отчетов по производственной практике	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.
5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль: - защита по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - практические занятия: решение ситуационных задач.
5.5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Текущий контроль: - защита по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике	Текущий контроль при проведении: - 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, обеспечивающих их умение, личностные результаты реализации программы воспитания.

Результаты (освоенные общие компетенции и личностные результаты)	**Основные показатели оценки результата)**	**Формы и методы оценки контроля и оценки**
ОК 1. 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.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	Точность оценки плюсов и минусов полученного результата своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	
ОК 2. 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 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии. Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	Индивидуальные опросы обучающихся.
ОК 4. 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 5. 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 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Точность соблюдения правил стандартов антикоррупционного поведения. Проявление гражданско-патриотической позиции обучающихся.	Моделирование рабочих ситуаций в организациях общественного питания.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей	Точность соблюдения правил экологической безопасности при	Экспертная оценка результатов

среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности. Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.	деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Адекватность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья. Оценка факторов риска для здоровья.	Оценка оптимального рациона с позиций правильного (рационального) питания.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	Электронное тестирование.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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.	Решение ситуационных задач.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Использование знаний по финансовой грамотности для решения конкретных ситуаций в профессиональной сфере. Четкое и правильное планирование предпринимательской деятельности.	Решение профессиональных ситуаций.
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания.	Понимание значимости своей будущей профессии.	Наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения профессионального модуля.
ЛР 14. Демонстрирующий трудовые и профессиональные функции в сфере обслуживания.	Понимание значимости своей будущей профессии.	Наблюдение за практическими навыками обучающихся в процессе освоения профессионального модуля.