	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Рабочая программа
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-18	Рабочая программа ПМ Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании ЦК
Преподавателей спецдисциплин и
мастеров п/о по ППКРС

Протокол № 01
«31» 08 2018г.

Ц Л. В. Цыбденова
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Заместителя
директора по УР/
ответственный за качество

«3» сентября 2018г.

Л.В.Белых
подпись И.О.Фамилия

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

2018 г.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП- 2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	2	24

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

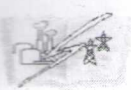
Организация-разработчик: Государственное бюджетного профессиональное образовательное учреждение Гусиноозерский энергетический техникум
г. Гусиноозёрск

Разработчики:
Назарова Марина Давыдовна, мастер производственного обучения

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	3	24

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	4	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки специалистов в области сферы обслуживания, на базе основного общего полного (неполного) образования. Практический опыт не требуется.

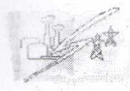
1.2. Цели и задачи практики модуля – требования к результатам освоения практики

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики профессионального модуля должен:

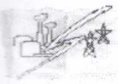
иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.3. Количество часов на освоение учебной и производственной практики профессионального модуля:

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусингозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ _ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	5	24

Всего часов: - 360 часов, в том числе:
 учебной практики - 108 часов
 производственной практики – 252 часа.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ _ Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6	24

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

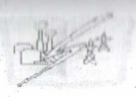
	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК - УИД-РП- 2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>		7	24

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (практики)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1.	2	3	4	5
ПК 1.	Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий	24	24	-
ПК 2.	Раздел 2 Приготовление мучных изделий	42	42	-
ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК.6	Раздел 3. Приготовление кондитерских изделий	42	42	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	252		252
	Всего:	360	108	252

2.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК - УПД-РП- 2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ _ Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		8	24

3.2.1. Содержание обучения учебной практики профессионального модуля

3.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий.		24	
Тема 1.1. Приготовление дрожжевого теста.	Виды работ	6	
	1. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочных изделий.		3
Тема 1.2. Приготовление хлебобулочных изделий.	Виды работ.	18	
	1. Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка хлеба. Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.		3
	2. Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка, отделка булочек. Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.		3
	3. Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка, отделка рогаликов, кренделей. Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.		3
Раздел 2. Приготовление мучных изделий.		42	
Тема 2.1. Приготовление пресного сдобного теста	Виды работ.	6	
	1. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста, разделка, формовка, мучных изделий. из пресного сдобного теста Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.		3



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

СК - УПД-РП-
2.5.-18

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист

листов
всего

ПМ _ Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

9

24

Тема 2.2. Приготовление вафельного теста

Виды работ

1 **Вафельное тесто.**
Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.
Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов.
Подготовка основного и дополнительного сырья для производства изделий из вафельного теста
Замес вафельного теста, разделка, формовка.
Выпечка, охлаждение.
Приготовление отделочных полуфабрикатов.
Отделка.
Оценка качества готовых изделий.

6

3

Тема 2.3. Приготовление пряничного теста

Виды работ:

1 Использование различных технологий приготовления и оформления изделий из пряничного теста
Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.
Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов.
Подготовка основного и дополнительного сырья для изделий из пряничного теста
Замес пряничного теста, разделка, формовка.
Выпечка, охлаждение.
Приготовление отделочных полуфабрикатов.
Отделка.
Оценка качества готовых изделий.
Соблюдение режимов хранения.

6

3

Тема 2.4. Приготовление песочного теста

Виды работ:

1 Использование различных технологий приготовления и оформления изделий из песочного теста
Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря.
Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов.
Подготовка основного и дополнительного сырья для изделий из песочного теста
Замес песочного теста, разделка, формовка.
Выпечка, охлаждение.

6

3



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

ПМ Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

СК - УИД РЧ:
2.5.18

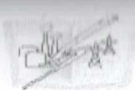
лист

листов
всего

10

24

		Приготовление отделочных полуфабрикатов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		
Тема 2.5. Приготовление бисквитного теста	Виды работ:		6	
	1 - Использование различных технологий приготовления и оформления изделий из бисквитного теста Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для изделий из бисквитного теста Замес бисквитного теста, разделка, формовка. Выпечка, охлаждение. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.			3
Тема 2.6. Приготовление слоёного теста	Виды работ:		6	
	1 Использование различных технологий приготовления и оформления изделий из слоеного теста Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для изделий из слоеного теста Замес слоеного теста, разделка, формовка. Выпечка, охлаждение. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.			3
Тема 2.7. Приготовление заварного теста	Виды работ:		6	
	1 Использование различных технологий приготовления и оформления изделий из заварного теста Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных			3



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

ПМ Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

СК - УИД-РП:
2.5-18

лист

листов
всего

11

24

	ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для изделий из заварного теста Замес заварного теста, разделка, формовка. Выпечка, охлаждение. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		
Раздел 3. Приготовление кондитерских изделий.		42	
Тема 3.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	Виды работ:	12	
	1 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов – кремов. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		3
	2 Выбор технологического оборудования производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Приготовление сиропов, помады. Оценка качества готовых полуфабрикатов Соблюдение режимов хранения		3
Тема 3.2. Приготовление тортов.	Виды работ:	18	
	1 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для массовых тортов. Замес различных видов теста, разделка, формовка массовых тортов. Выпечка, охлаждение. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		3

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК - УИДЛРП-3.5-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>		12	24
	2	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для лицевых тортов Замес различных видов теста, разделка, формовка лицевых тортов. Выпечка, охлаждение. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		3
	3	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для фигурных тортов. Замес различных видов теста, разделка, формовка фигурных тортов. Выпечка, охлаждение. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		3
Тема 3.3. Приготовление пирожных.	Виды работ:		12	
	1	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий - пирожных Замес различных видов теста, разделка, формовка полуфабрикатов для пирожных. Выпечка, охлаждение. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		3
	2	Приготовление основного и отделочных полуфабрикатов для пирожных. Приготовление нарезных, формовых, отсадочных пирожных. Оформление и отделка. Оценка качества готовых изделий.. Соблюдение режимов хранения.		3
			Всего	108

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК - УИД-РН- 2.5-18	
	ГБПОУ «Усунноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ _ Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		13	24

3.2.2. Содержание обучения производственной практики профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий.		72	
Тема 1.1. Приготовление дрожжевого теста.	Виды работ 1 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для производства дрожжевого теста	12	3
Тема 1.2. Приготовление хлебобулочных изделий.	Виды работ. 1 Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка хлеба Выпечка, охлаждение. Оценка качества готовых изделий. 2 Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка различных булочек. Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий. 3 Замес теста, брожение, разделка, формовка, расстойка рожков, рогаликов, кренделей и других хлебобулочных изделий Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.	60	3
Раздел 2. Приготовление мучных изделий.		78	
Тема 2.1. Приготовление пресного сдобного теста	Виды работ. 1 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста, разделка, формовка, отделка мучных изделий. из пресного сдобного теста	12	3

		Министерство образования и науки Республики Бурятия ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	СК - УИД-РП- 2,5.-18	
		ПМ Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	лист	листов всего
			14	24
		Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.		
Тема 2.2. Приготовление вафельного теста	Виды работ	Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья. Замес теста, разделка, формовка, отделка мучных изделий. из вафельного теста Выпечка, охлаждение, отделка. Оценка качества готовых изделий.	6	3
Тема 2.3. Приготовление пряничного теста	Виды работ	1. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из пряничного теста Приготовление изделий из пряничного теста Оценка качества готовых изделий.	12	3
Тема 2.4. Приготовление песочного теста	Виды работ	1. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из песочного теста Приготовление изделий из песочного теста Оценка качества готовых изделий;	12	3
Тема 2.5. Приготовление бисквитного теста	Виды работ	1. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из бисквитного	12	3



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

СК - УПД-РП-
2.5.-18

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист

листов
всего

ПМ Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

15

24

	теста Приготовление изделий из бисквитного теста Оценка качества готовых изделий;		
Тема 2.6. Приготовление слоёного теста	Виды работ	12	
	1 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их слоеного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из слоеного теста Приготовление изделий из слоеного теста Оценка качества готовых изделий;		3
Тема 2.7. Приготовление заварного теста	Виды работ	12	
	1 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их слоеного использования. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; Определение их соответствия технологическим требованиям к изделиям из заварного теста Приготовление изделий из заварного теста Оценка качества готовых изделий;		3
Раздел 3. Приготовление кондитерских изделий.		78	
Тема 3.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	Виды работ	24	
	1 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Соблюдение режимов хранения.		3
	2 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов: глазури, помадка, бисквитные полуфабрикаты.		



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

СК - УПД-РП-
2.5.-18

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист

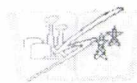
листов
всего

ПМ _ Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

16

24

	Оценка качества готовых полуфабрикатов. Соблюдение режимов хранения.		
Тема 3.2. Приготовление тортов.	Виды работ	30	
	1 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление массовых тортов Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		3
	2 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление литерных тортов. Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		3
	3 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление фигурных тортов Отделка. Оценка качества готовых изделий. Соблюдение режимов хранения.		3
Тема 3.3. Приготовление пирожных.	Виды работ	24	
	1 Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Проверка органолептическим способом качества основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерских изделий. Приготовление пирожных Отделка. Оценка качества готовых изделий.		3



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

СК - УПД-РП-
2.5.-18

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист

листов
всего

ПМ Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

17

24

Соблюдение режимов хранения.

Использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских
изделий -пирожных]

2

3

Всего

252

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	19	24

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практик модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы по учебной и производственной практикам модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	20	24

- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

4.2. Информационное обеспечение обучения

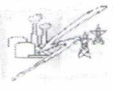
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария. Учебник для начального профессионального образования, -М.: Академия, 2013 г.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания
3. Обучающие системы по профессии Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.

Дополнительные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
5. Обучающие системы по профессии Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда и напитки. Министерство труда и социального развития РФ, Москва, 2007 г.
6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
8. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, М.: Академия, 2010 г.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	21	24

Интернет-ресурсы

1. Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями
Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации учебной практики профессионального модуля необходим учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

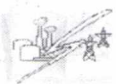
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего модулю - Приготовление сладких блюд и напитков, 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

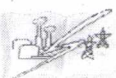
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	22	24

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Приготовление и оформление простых х/б изделий и хлеба.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.
Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	- экспертное наблюдение и оценка лабораторных работ, учебной и производственной практик.

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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------



компетенции)		
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление активности и инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
	- участие в профессиональных конкурсах и т.п.	- подведение итогов профессиональных конкурсов и т.д.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	- экспертная оценка решения ситуационных задач
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля.	- экспертная оценка анализа рабочей ситуации, текущего, и итогового контроля
	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа собственной работы
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных занятий, и в процессе учебной практики
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- экспертная оценка за выполнением самостоятельной работы.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с участниками учебно-производственного процесса: обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, рабочими и руководством при прохождении учебной практики	- экспертное наблюдение за ходом аудиторной и неаудиторной деятельностью
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния	- экспертное наблюдение за поддержанием санитарного

	Министерство образования и науки Республики Бурятия		СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»		лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>		24	24
			состояния производственного помещения при проведении лабораторных работ, учебной и производственной практик.	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование и участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	- экспертное наблюдение и оценка мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.		