	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 1 из 97
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 «13» февраля 2020 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО
ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР»


Уровень квалификации: 3 уровень квалификации

Квалификация – 3 разряд

Срок обучения: 3 месяца/ 278 часов

Форма обучения – очная.

Донской, 2020 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 2 из 97
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Макосова Елена Сергеевна, заведующий отделом дополнительного образования,
 Бурцева Александра Александровна, мастер производственного обучения.

СОГЛАСОВАНО


на заседании предметной
 (цикловой) комиссии
 отделений сферы обслуживания и общественного питания и технологии обслуживания
 Протокол № 06 от «13» февраля 2020 г.
 Председатель ПЦК: Есина Галина Ивановна

СОГЛАСОВАНО:

зав. МФЦПК и ДО Харламова Екатерина Юрьевна


Эксперт:

РК «Доуль-Центр», управляющий Офицерова Ю.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 3 из 97
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Контрольный экз.

Содержание

Пояснительная записка	4
Характеристика профессиональной деятельности	6
Учебный план	9
Оценка результатов освоения программы	11
Материально-техническое обеспечение реализации программы	12
Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	13
Требования к кадровому обеспечению реализации программы	15
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение А ОП.01 Техническое оснащение и организация рабочего места	16
Приложение Б ОП.02 Калькуляции и учета	24
Приложение В ОП.03 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	31
Приложение Г ПМ.01 Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	37
Приложение Д ПМ.02 Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий	53
Приложение Е ПМ.03 Приготовление и оформление тортов и пирожных	67
Приложение Ж Учебная практика	80
Приложение З Календарно-учебный график	95
Приложение И Фонд оценочных средств	96

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 4 из 97 Контрольный экз.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Основная программа профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» (далее – программа) государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии «Кондитер».

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 28 марта 2014 г. № 244 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1059 «Об утверждении порядка формирования перечней профессий, специальностей и направлений подготовки»;
- Приказ Минтруда России №148н от 12 апреля 2013 г. «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта по профессии «Кондитер».


Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки по профессии «Кондитер».

1.2 Цель реализации программы

Целью реализации программы является получение лицами различного возраста компетенции, необходимой для выполнения вида / нового вида профессиональной деятельности «*Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания*» с учетом потребностей производства и для работы с конкретным оборудованием и технологиями.

1.3. Требования к слушателям (категории слушателей)

К освоению программы по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются: лица различного возраста, в том числе не имеющие основное общее или среднее общее образование.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 5 из 97 <hr/> Контрольный экз.


1.4. Форма обучения: очная.

1.5. Форма занятий: групповая.

1.6. Режим занятий: 2 раза в неделю/ 4-6 академических часа.

Календарный учебный график представлен в приложении 3.

1.7. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 6 из 97 Контрольный экз.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Область профессиональной деятельности: производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

2.2. Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологическое оборудование кондитерского производства;
- посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции.

2.3. Квалификационная характеристика выпускника: описание обобщенных трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом

- В соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер» (утвержден выпускник должен быть готов к выполнению предусмотренных профессиональным стандартом трудовых функций 3 уровня квалификации, относящихся к обобщенной трудовой функции (ОТФ) А:

- ТФ.01. (А/01.3) Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

- ТФ.02. (А/02.3) Выполнение заданий кондитера по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и шоколадной продукции

2.4. Результаты освоения программы

Вид профессиональной деятельности (ВПД): производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

ПК 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.


Программа направлена на освоение следующих общепрофессиональных компетенций (ОПК) и (или) общих (общекультурных) компетенций (ОК):

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.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 7 из 97 Контрольный экз.

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 общечеловеческих ценностей.

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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Обучающийся в результате освоения программы должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;


- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;


- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 8 из 97 <hr/> Контрольный экз.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 9 из 97 Контрольный экз.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

Срок обучения: **3 месяца/ 278 ак. часов:**

из них:


- аудиторная нагрузка – 80 часов,
- учебная практика – 167 часов;
- самостоятельная работа - 28 часов;
- итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена – 5 часов.

Индекс	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, курсов, практик	Учебная нагрузка, час				Форма аттестации	Распределение по месяцам		
		Всего часов	В том числе		Самостоятельная работа		1	2	3
			Аудиторная работа	Учебная практика (практическая подготовка)					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	24	24	-	-				
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места.	8	8	-	-	диф. зачет	8		
ОП.02	Калькуляция и учёт.	8	8	-	-	диф. зачет	8		
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	8	8	-	-	диф. зачет	8		
ПМ.00	Профессиональный цикл	82	54	-	28				
ПМ.01	Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных мучных изделий.	26	16	-	10	диф. зачет	6	14	6
ПМ.02	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий.	38	28	-	10	диф. зачет	2	24	12
ПМ.03	Приготовление и оформление тортов и пирожных.	18	10	-	8	диф. зачет			18
ПП.00	Учебная практика	167		167	-	диф. зачет	62	54	51
ИА	Квалификационный экзамен	5	2	3	-	КЭ			5
ВСЕГО		278	80	170	28		94	92	92

Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла, профессиональных модулей (включая учебную практику) представлены в приложениях А – Ж.


В рамках освоения рабочей программы профессиональных модулей, (включая учебную практику) осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 10 из 97 Контрольный экз.

работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 11 из 97 Контрольный экз.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию по блокам дисциплин с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности трудовых функций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами *промежуточной аттестации* являются:


- зачет с оценкой (дифференцированный зачет)/зачет по отдельной учебной дисциплине;

При проведении зачета с оценкой (дифференцированного зачета) и квалификационного экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено».

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля создаются контрольно-оценочные средства (КОС). КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Итоговая аттестация результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена с участием представителя работодателя. Квалификационный экзамен организуется в свободный от занятий день. Фонд оценочных средств представлен в приложении 3.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 12 из 97 <hr/> Контрольный экз.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие 2 учебных кабинетов, учебного кулинарного цеха.

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
 безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
 товароведения продовольственных товаров;
 технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомаягнитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер


Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

Учебный кулинарный цех:

- производственные столы;
- ножи;
- разделочные доски;
- плиты;
- кухонный инвентарь;
- жарочный шкаф.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: модели, макеты, плиты, холодильное оборудование, ножи, разделочные доски, овощерезка, мойки, натуральные образцы, муляжи.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 13 из 97 Контрольный экз.


6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» учебник для начального профессионального образования, М. Издательский центр «академия» 2010 г.
2. Козлова С.Н. Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для начального профессионального образования М. «Академия» 2006 г.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М. «Лада» 2007 г.
4. Качурина Т. А. «Кулинария» учебное пособие для образовательных учреждений начального профессионального образования М. «академия» 2007г.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -416.
6. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (5-е изд., стер.), учебник, - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2009.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
8. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний , 2007.
9. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. - М: Академия, 2014. (согласовано к использованию на заседании ПЦК).
10. Горохова С.С Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие.- М: Академия, 2008г
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.-М: Академия, 2008г
12. Матюхина З. П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, Издательство Академия, Москва 2012г
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Дополнительные источники:


1. Лавров Ю.А. «Магия пряностей и соусов» научно-практическая книга Киев «Орион» 1995г.
2. Каторина И.И. Рзаева Е.С. «Большая кулинарная книга» М. Издательство «Аст» 2009 Г.
3. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.
4. Барановский В. А. «Повар», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 14 из 97 Контрольный экз.

5. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
6. Простакова Т. М., «Технология приготовления пищи». Серия «Учебный курс», Ростов на Дону: «Феникс», 1999 г.
7. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в общественном питании. Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М., Высшая школа 2000г
8. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.
9. Дубцов Г. Г. «Технология приготовления пищи», учебное пособие для среднего профессионального образования; М., Издательский центр «Академия», Мастерство 2002 г.
10. Ильин Е.П.: Психология общения и межличностных отношений. - СПб.: Питер, 2010.
11. Чумаков А.Н.: Культура речи и деловое общение. - Старый Оскол: , 2011.
12. Кибанов А.Я.: Этика деловых отношений. - М.: ИНФРА-М, 2010.

Интернет ресурсы:


1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. chocolatier.ru

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 15 из 97 <hr/> Контрольный экз.

7. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.


Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 16 из 97 <hr/> Контрольный экз.

Приложение А

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
 профессиональной подготовки по профессии
«Кондитер»

очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 17 из 97 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью основной программы профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	8
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	8



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 18 из 97

Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
		8	
Введение Тема № 1 Организация работы кондитерского цеха предприятий общественного питания, выпускающих мучные кондитерские изделия.	Содержание 1 Предмет, цели, задачи дисциплины; основные понятия, значение услуг общественного питания, отраслевые особенности, экономические и социальные задачи общественного питания в области кондитерского производства. Принципы организации производства кондитерского цеха предприятия общественного питания.	2	ОК 1-11 ПК 1-5
Тема № 2 Технологическое оборудование кондитерского цеха.	2 Назначение, устройство, принцип работы основного кондитерского оборудования. (Просеиватель, тестомесильные и взбивальные машины, тестораскаточные машины)	2	ОК 1-11 ПК 1-5
Тема №3 Инвентарь и приспособления кондитерского цеха.	3 Назначение и использование инвентаря и приспособлений кондитерского цеха.	2	ОК 1-11 ПК 1-5



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 19 из 97

Контрольный
экз.


**Тема №4
Общие правила
эксплуатации
оборудования и
основные требования
техники
безопасности.**

4

Правила эксплуатации и техника безопасности при работе на оборудовании кондитерского цеха.

2

**ОК 1-11
ПК 1-5**

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 20 из 97 Контрольный экз.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 21 из 97

Контрольный
экз.

Умение:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации


Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

Точность оценки

Соответствие требованиям инструкций, регламентов

Рациональность действий и т.д.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 22 из 97 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Кабинеты:

технологии производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомаягнитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер


4.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:


1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/И.Ю.Бурчакова .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 416.
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (5-е изд., стер.), учебник, - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний, 2009.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (8-е изд., перераб. и доп.), учебник – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2009 г.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие - М.: БИНОМ, Лаборатория знаний , 2007.

Дополнительные источники:

1. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник для начального профессионального образования; М., Издательский центр «Академия» 2002 г.


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 23 из 97 Контрольный экз.

2. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 24 из 97 Контрольный экз.

Приложение Б

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
 профессиональной подготовки по профессии
«Кондитер»
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 25 из 97 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет»» является частью основной программы профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.


1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 26 из 97 Контрольный экз.

- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля, за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями


1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- Объем образовательной программы 8 часов, в том числе:
- нагрузка во взаимодействии с преподавателем 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	8
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	8

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 27 из 97 Контрольный экз.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2		3	4
			8	
Введение	Содержание		2	<i>ПК 1-5 ОК 1-11</i>
	1	Задачи бухгалтерского учёта в общественном питании. Организация бухгалтерского учета.		
Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях питания.	2	Материальная ответственность, договор материальной ответственности. Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.	2	<i>ПК 1-5 ОК 1-11</i>
Тема 2. Сборник рецептур.	3	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятия общественного питания. Принцип построения, основные разделы, использование.	2	<i>ПК 1-5 ОК 1-11</i>
Тема 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания..	4	Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании. Составление цен на продукцию кондитерского цеха. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам.	2	<i>ПК 1-5 ОК 1-11</i>



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа
профессионального обучения – профессиональной подготовки
по профессии «Кондитер»
Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 28 из 97

Контрольный
экз.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none">- виды учета, требования, предъявляемые к учету;- задачи бухгалтерского учета;- предмет и метод бухгалтерского учета;- элементы бухгалтерского учета;- принципы и формы организации бухгалтерского учета- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;- порядок оформления и учета доверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществления кассовых операций;- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменного/устного опроса;- тестирования;- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменных/устных ответов,- тестирования.
<ul style="list-style-type: none">- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 29 из 97

Контрольный
экз.

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
-составлять товарный отчет за день;
-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
-принимать оплату наличными деньгами;
-принимать и оформлять безналичные платежи;
-составлять отчеты по платежам

формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям

-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.

-Точность расчетов


-Соответствие требованиям НД и т.д.

- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций

- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

Промежуточная аттестация:

- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 30 из 97 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Кабинет:

технологии производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомэгнитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер


7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/И.Ю.Бурчакова .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -384.
2. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
3. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания», учебник для ПТУ, М., Высшая школа 2000 г.


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 31 из 97 <hr/> Контрольный экз.

Приложение В

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ»
ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
 профессиональной подготовки по профессии
«Кондитер»

 очная форма обучения

2020г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	Лист 32 из 97 <hr/> Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной программы профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования приготовления пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.


В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая учебная нагрузка (всего)	8
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	8

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 33 из 97 Контрольный экз.

3.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции	
1	2	3	4	
		8		
Тема 1. Основы санитарии и гигиены.	Содержание			
	1	Понятия санитарии и гигиены. Роль санитарии и гигиены при производстве мучных кондитерских изделий.	2	<i>ПК 1-5 ОК 1-11</i>
Тема 2. Личная гигиена работников кондитерских цехов.	2	Значение личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, рукам, санитарной одежде. Медицинские осмотры.	2	<i>ПК 1-5 ОК 1-11</i>
Тема 3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	3	Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования. Санитарные требования к инвентарю и инструментам, маркировка, мытье, дезинфекция. Посуда, материалы для ее изготовления, маркировка, мытье, дезинфицирование.	2	<i>ПК 1-5 ОК 1-11</i>



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: ООПО ПП «Кондитер»

Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 34 из 97

Контрольный
экз.

**Тема 4.
Санитарные
требования к
кулинарной
обработке
продуктов и
процессу
приготовления
мучных
кондитерских
изделий.**

4

Первичная обработка продуктов. Выбор режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов и готовых изделий.

2

**ПК 1-5
ОК 1-11**



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»
Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»


Редакция № 1
Изменение
№ _____

Лист 35 из 97

Контрольный
экз.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования приготовления пищи;- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основные группы микроорганизмов;- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;- правила личной гигиены работников пищевых производств;- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменного/устного опроса;- тестирования;- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none">- письменных/устных ответов,- тестирования.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 36 из 97 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Кабинеты:

технологии производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект учебно-планирующей документации.

Технические средства обучения:

- проектор;
- экран;
- видеомagnитофон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер


4.2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования/В.В. Усов .- 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 416.
2. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. Учебное пособие.- М: Академия, 2008г
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности.-М: Академия, 2008г

Дополнительные источники:

1. Радченко Л. А. «Обслуживание на предприятиях общественного питания», учебное пособие для колледжей и средних профессионально-технических училищ; Ростов на Дону; «Феникс» 2001 г.
2. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» в общественном питании. Учебник для средних профессионально-технических учебных заведений; М., Высшая школа 2000г


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПП «Кондитер»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 37 из 97 <hr/> Контрольный экз.

Приложение Г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 ПМ. 01 «ПОДБОР И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ
 МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
 профессиональной подготовки по профессии
 «Кондитер»**

очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.01	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 38 из 97 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предназначена для профессионального обучения по профессии «Кондитер» и устанавливает базовые знания для освоения профессионального модуля «Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных мучных изделий»

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.01	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 39 из 97 Контрольный экз.

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкочтучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;


- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.01	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 40 из 97 Контрольный экз.

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;


- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.01	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 41 из 97 Контрольный экз.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 26 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 16 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.01	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 42 из 97 Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.01**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 43 из 97
Контрольный экз.

ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООППО ПМ.01**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 44 из 97

Контрольный экз.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ.01 «ПОДБОР И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
МДК. 01. 01 Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных мучных изделий Раздел 1 Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		26	
Тема 1.1 Классификация сырья по его назначению	Содержание учебного материала		
	1 Классификация сырья по его назначению	2	2
Тема 1.2 Виды сырья, его характеристика и правила хранения	1 Мука, крахмал и крахмалопродукты, сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль, разрыхлители. 2 Молоко и молочные продукты. Масла и жиры. Яйца и яичные продукты.	10	2



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.01**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 45 из 97

Контрольный экз.

	3	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители. Желирующие вещества.		
	4	Орехи и маслечные семена. Плодово-ягодные продукты.		
	5	Пищевые смеси промышленного производства.		
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, подготовка презентаций по изученной теме.		6	
Тема 1.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	1	Взаимозаменяемость сырья.	4	2
	2	Качество и безопасность сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		4	
			Всего	26

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.01**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 46 из 97
Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»,

«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;

учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров.

Оборудование учебного кабинета «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения:

- компьютер; -средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование и технологическое оснащение кондитерской лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Реализация учебной дисциплины требует наличия

- учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства»



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.01**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 47 из 97

Контрольный экз.

- учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета :

- образцы технологического оборудования, плиты, жарочно-пекарское оборудование, разделочные столы.

Технические средства обучения: проектор, экран, компьютер.

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

1.Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Дополнительная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.:Изд .центр «Академия» ,2015.- 301 с.

2.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.

3.Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2008 - 394 с.

4. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использование ржаной муки .- СПб. :Береста,2015.-298с.

5.Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов. - М.: Издательский центр «Академия» ,2015 г.

6. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2015-559 с.

9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .1997.-191 с.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.01**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 48 из 97
Контрольный
экз.

10. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006.
11. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с.
12. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .1999.-493 с.
13. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2000.- 320 с. 26
14. Цыганова Т.Б Технология хлебопекарного производства. М.:ПрофОбрИздат ,2001.-432
- 15.Цыганова Т.Б Технология и организация производства хлебобулочных изделий .- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2010.- 446с.



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.01**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 49 из 97

Контрольный экз.

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
ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		Компьютерное моделирование технологического процесса заданного изделия. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении изделий.
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий . Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,		Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.01**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 50 из 97
Контрольный экз.

использовать их в оформлении		Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.
------------------------------	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.01**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 51 из 97
Контрольный экз.

	решений	работы
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы




Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.01**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 52 из 97
Контрольный
экз.

ОК. 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-демонстрация понимания сущности и значения исполнения воинской обязанности	- своевременность постановки на воинский учет; -проведение воинских сборов.
--	---	--


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.02	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

Приложение Д

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
профессиональной подготовки по профессии
«Кондитер»**

очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.02	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 54 из 97 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предназначена для профессионального обучения по профессии «Кондитер» и устанавливает базовые знания для освоения профессионального модуля «Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий»

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов из продуктов и смесей промышленного производства.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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:

- разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления и отделки сложных отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПМ.02	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 55 из 97 Контрольный экз.

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;


- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО ПМ.02	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 56 из 97 Контрольный экз.

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных отделочных полуфабрикатов;

-методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении слож сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов;


- актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 28 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.02	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 57 из 97 Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: ООППО ПМ.02

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 58 из 97
Контрольный экз.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	
МДК. 01. 01 Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных мучных изделий Раздел 1 Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			26	
Тема 1.1 Классификация сырья по его назначению	Содержание учебного материала			
	1	Классификация сырья по его назначению	2	2
Тема 1.2 Виды сырья, его характеристика и правила хранения	1	Мука, крахмал и крахмалопродукты, сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль, разрыхлители.	10	2
	2	Молоко и молочные продукты. Масла и жиры. Яйца и яичные продукты.		
	3	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители. Желирующие вещества.		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: ООПО ПМ.02


*Редакция № 1
Изменение №__*

**Лист 59 из
97
Контроль
и экз.**

	4	Орехи и маслечные семена. Плодово-ягодные продукты.		
	5	Пищевые смеси промышленного производства.		
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, подготовка презентаций по изученной теме.		6	
Тема 1.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	1	Взаимозаменяемость сырья.	4	2
	2	Качество и безопасность сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы		4	
Всего			26	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 60 из 97 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»,

«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;

учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров.

Оборудование учебного кабинета «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения:

- компьютер; -средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:


- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование и технологическое оснащение кондитерской лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 61 из 97 Контрольный экз.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Реализация учебной дисциплины требует наличия

- учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства»

- учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета :

- образцы технологического оборудования, плиты, жарочно-пекарское оборудование, разделочные столы.

Технические средства обучения: проектор, экран, компьютер.

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

1. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Дополнительная литература:


1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.:Изд. центр «Академия» ,2015.- 301 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.

3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2008 - 394 с.

4. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки .- СПб. :Береста,2015.-298с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Издательский центр «Академия» ,2015 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 62 из 97 Контрольный экз.

6. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2015-559 с.

9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .1997.-191 с.

10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006.


11. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с.

12. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .1999.-493 с.

13. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2000.- 320 с. 26


14. Цыганова Т.Б Технология хлебопекарного производства. М.:ПрофОбрИздат ,2001.-432

15.Цыганова Т.Б Технология и организация производства хлебобулочных изделий .- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2010.- 446с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 63 из 97 Контрольный экз.

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
ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		Компьютерное моделирование технологического процесса заданного изделия. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении изделий.
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий . Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 64 из 97 Контрольный экз.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.
---	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы




**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО ПМ.03**


*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 65 из 97
Контрольный экз.

ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 66 из 97 Контрольный экз.

ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК. 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-демонстрация понимания сущности и значения исполнения воинской обязанности	- своевременность постановки на воинский учет; -проведение воинских сборов.


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 67 из 97 Контрольный экз.

Приложение Е

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ»**

**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
профессиональной подготовки по профессии
«Кондитер»**

очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 68 из 97 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предназначена для профессионального обучения по профессии «Кондитер» и устанавливает базовые знания для освоения профессионального модуля «Приготовление и оформление тортов и пирожных»

ПК 1. Организовывать, проводить приготовление и оформление тортов и пирожных.

ПК 2. Организовывать, проводить приготовление и оформление тортов и пирожных из продуктов и смесей промышленного производства.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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:

- разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, сложных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;


-приготовления и оформления тортов и пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;


уметь:

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 69 из 97 Контрольный экз.

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для тортов и пирожных;
- принимать организационные решения по процессам приготовления праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления тортов и пирожных;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения тортов и пирожных.

знать:

- ассортимент тортов и пирожных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики тортов и пирожных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству тортов и пирожных;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления тортов и пирожных;
- основные критерии оценки качества, приготовления и оформления тортов и пирожных;
- методы приготовления и оформления тортов и пирожных;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 70 из 97 Контрольный экз.


- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов;
- актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 18 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО ПМ.03	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 71 из 97 Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и оформления тортов и пирожных, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление и оформление тортов и пирожных.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**


Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООППО ПМ.03**

*Редакция № 1
Изменение №__*

**Лист 72 из
97
Контрольн
ый экз.**

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3		
МДК. 02. 01 Приготовление и оформление пирожных и тортов Раздел 1 Приготовление пирожных и тортов		18		
Технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		10	2
	1	Характеристика выпечных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.		
	2	Бисквитный полуфабрикат. Песочный полуфабрикат. Воздушный полуфабрикат. Полуфабрикат из блинного теста.		
	3	Вафельный полуфабрикат. Заварной полуфабрикат. Миндальный полуфабрикат. Пряничный полуфабрикат.		
	4	Крошковый полуфабрикат. Слоеный полуфабрикат. Полуфабрикат из сахарного теста и тюлипного теста.		
	5	Выпечные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпечных полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа Проработка конспектов занятий, подготовка презентаций по изученной теме.	8		
Всего		18		

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 73 из 97 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

«Технология приготовления сложных кондитерских изделий»,

«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;

учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров.

Оборудование учебного кабинета «Технология приготовления сложных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения:

- компьютер; -средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:


- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование и технологическое оснащение кондитерской лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

4.2. Информационное обеспечение обучения

Реализация учебной дисциплины требует наличия

- учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства»

- учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- образцы технологического оборудования, плиты, жарочно-пекарское оборудование, разделочные столы.

Технические средства обучения: проектор, экран, компьютер.

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

1. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Дополнительная литература:


1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.:Изд.центр «Академия» ,2015.- 301 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.

3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2008 - 394 с.

4. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки .- СПб. :Береста,2015.-298с.

5. Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов. - М.: Издательский центр «Академия» ,2015 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 75 из 97 Контрольный экз.

6. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2015-559 с.

9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .1997.-191 с.

10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006.


11. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с.

12. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .1999.-493 с.

13. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2000.- 320 с. 26


14. Цыганова Т.Б Технология хлебопекарного производства. М.:ПрофОбрИздат ,2001.-432

15.Цыганова Т.Б Технология и организация производства хлебобулочных изделий .- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2010.- 446с.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	Редакция № 1 Изменение №__

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
ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных кондитерских изделий	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного изделия. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении изделий.
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий . Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>	Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 77 из 97 Контрольный экз.

	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам. Тестирование.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 78 из 97
Контрольный экз.

	практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время




Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 79 из 97
Контрольный экз.


	нормами	экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК. 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-демонстрация понимания сущности и значения исполнения воинской обязанности	- своевременность постановки на воинский учет; -проведение воинских сборов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	Редакция № 1 Изменение №__

Приложение Ж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
 ПО ПРОФЕССИИ
 КОНДИТЕР**
**ПМ.01 ПОДБОР И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ
 МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**
**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНЫХ
 КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

2020г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Образовательная программа предназначена для профессионального обучения по профессии «Кондитер» и устанавливает базовые знания для освоения профессионального модуля «Приготовление и оформление тортов и пирожных»

ПК 1. Организовывать, проводить приготовление и оформление тортов и пирожных.

ПК 2. Организовывать, проводить приготовление и оформление тортов и пирожных из продуктов и смесей промышленного производства.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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:

- разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;


-организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, сложных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления и оформления тортов и пирожных с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 82 из 97 Контрольный экз.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для тортов и пирожных;
- принимать организационные решения по процессам приготовления праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления тортов и пирожных;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения тортов и пирожных.

знать:


- ассортимент тортов и пирожных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики тортов и пирожных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству тортов и пирожных;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления тортов и пирожных;
- основные критерии оценки качества, приготовления и оформления тортов и пирожных;
- методы приготовления и оформления тортов и пирожных;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 83 из 97 Контрольный экз.

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов;
- актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение образовательной программы учебной практики по профессиональным модулям:

всего – 167 часов

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		Лист 84 из 97
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и оформления тортов и пирожных, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление и оформление тортов и пирожных.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООППО**

*Редакция № 1
Изменение №__*

**Лист 85 из
97
Контроль
и экз.**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел 1 Виды сырья. Его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2
	1	Ознакомление, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	6
Раздел 2 Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	2	Технологический пооперационный процесс приготовления сиропов.	6
	3	Технологический процесс приготовления помады.	6
	4	Технологический процесс приготовления желе. Приготовление отделочных полуфабрикатов из желе.	6
	5	Технологический процесс приготовления глазури.	6
	6	Гели и термостойкие начинки. Выполнение отделочных работ из геля.	6
	7	Технологический процесс приготовления сливочных кремов.	6
	8	Технологический процесс приготовления белковых кремов.	6
	9	Технологический процесс приготовления заварных кремов.	6
			167



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООППО**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 86 из
97

Контрольны
й экз.

Раздел 3 Приготовление и оформление пирожных и тортов.	10	Технологический процесс приготовления кремов из молочных продуктов.	6	2
	11	Технологический процесс приготовления комбинированных кремов.	6	
	12	Технологический процесс приготовления муссов.	6	
	13	Технологический процесс приготовления сахарной мастики.	6	
	14	Изготовление украшений из сахарной мастики и обтяжка тортов.	6	
	15	Приготовление кондитерских изделий с пралине, посыпками.	6	
	16	Приготовление бездрожжевого теста и способы его разрыхления	6	
	17	Приготовление бисквитного полуфабриката. Торт «Прага»	6	
	18	Приготовление песочного полуфабриката. Корзиночки в ассортименте.	6	
	19	Приготовление воздушного полуфабриката. Торт «Графские развалины», пирожное «Воздушное»	6	
	20	Приготовление блинного полуфабриката. Торт «Блинчатый с фисташковым кремом»	6	
	21	Приготовление вафельного полуфабриката. Десерты вафельные в ассортименте.	6	
	22	Приготовление заварного полуфабриката. Эклеры, профитроли, шу.	6	
	23	Приготовление пряничного полуфабриката. Пряники глазированные.	6	
24	Приготовление крошкового полуфабрикат. Кейк-попсы, пирожное «Картошка»	6		



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООППО**

Редакция № 1
Изменение №__


Лист 87 из
97

Контроль
и экз.

	25	Приготовление слоеного полуфабриката. Торт «Наполеон», «Трубочка с кремом»	6	2
	26	Приготовление сахарного полуфабриката и изделий из него.	6	
	27	Приготовление полуфабрикатов на основе промышленных смесей.	6	
	28	Органолептическая оценка качества выпечных полуфабрикатов.	5	
Всего			167	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 88 из 97 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

«Технология приготовления сложных кондитерских изделий»,

«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»;

учебного кондитерского цеха, лаборатории для кондитеров.

Оборудование учебного кабинета «Технология приготовления сложных кондитерских изделий»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения:

- компьютер; -средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:


- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование и технологическое оснащение кондитерской лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООППО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 89 из 97 Контрольный экз.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Реализация учебной дисциплины требует наличия

- учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного кондитерского производства»

- учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- образцы технологического оборудования, плиты, жарочно-пекарское оборудование, разделочные столы.

Технические средства обучения: проектор, экран, компьютер.

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

1. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Дополнительная литература:


1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.:Изд. центр «Академия» ,2015.- 301 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.

3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2008 - 394 с.

4. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки .- СПб. :Береста,2015.-298с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Издательский центр «Академия» ,2015 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 90 из 97 Контрольный экз.

6. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2015-559 с.

9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .1997.-191 с.

10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006.

11. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с.

12. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .1999.-493 с.

13. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2000.- 320 с. 26

14. Цыганова Т.Б Технология хлебопекарного производства. М.:ПрофОбрИздат ,2001.-432

15.Цыганова Т.Б Технология и организация производства хлебобулочных изделий .- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» ,2010.- 446с.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**


Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 91 из 97
Контрольный экз.

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
ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных кондитерских изделий	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного изделия. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении изделий.</p>
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий . Наблюдение за выполнением работ. Тестирование.</p>
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса. Экспертная оценка на практическом занятии. Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или</p>

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 92 из 97 Контрольный экз.

	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	практической работы по темам. Тестирование.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО**

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 93 из 97
Контрольный экз.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК. 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК. 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной,




**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер»**
Условное обозначение: **ООПО**

*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 94 из 97
Контрольный экз.

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК. 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-демонстрация понимания сущности и значения исполнения воинской обязанности	- своевременность постановки на воинский учет; -проведение воинских сборов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»	
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

Приложение И

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Результатом освоения программы является готовность слушателей к выполнению вида профессиональной деятельности: **Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения слушателями практического задания по виду профессиональной деятельности и теоретическому обоснованию этапов выполнения задания.

Показателями освоения компетенций (объектами оценки) являются продукт деятельности и процесс деятельности одновременно.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительное освоение слушателями всех элементов программы профессионального цикла: теоретической части (промежуточная аттестация), учебной практики (промежуточная аттестация).

Основной целью оценки теоретического курса является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- устный опрос, тестирование, оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы, промежуточная аттестация в форме экзамена по билетам.


Предметом оценки освоения курса являются умения и знания, профессиональные и общие компетенции.

Перечень заданий для оценки освоения программы - квалификационный экзамен **Билет №1**

1. Месильно-перемешивающее оборудование.
2. Виды глазури и их особенности.
3. Практическое задание.

Билет №2

1. Организация рабочих мест на предприятиях для кондитера.
2. Сироп и его применение.
3. Практическое задание.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии «Кондитер» Условное обозначение: ООПО	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 97 из 97 Контрольный экз.

Билет №3

1. Классификация сырья по его назначению.
2. Особенности приготовления помады.
3. Практическое задание.

Билет №4

1. Санитарные требования к личной гигиене персонала.
2. Технология приготовления заварных кремов («Патиссьер», «Английский»).
3. Практическое задание.

Билет №5

1. Санитарные требования к изготовлению и хранению мучных кондитерских изделий.
2. Технология приготовления сливочных кремов («Шарлотт», «Гляссе»).
3. Практическое задание.

Билет №6

1. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.
2. Технология приготовления белковых кремов.
3. Практическое задание.

Билет №7

1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
2. Характеристика выпечных полуфабрикатов.
3. Практическое задание.

Билет №8

1. Инвентарь и приспособления для кондитера.
2. Сахар и сахаросодержащие продукты.
3. Практическое задание.

Билет №9

1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления мучных кондитерских изделий.
2. Способы и приемы отделки праздничных тортов.
3. Практическое задание.

Билет №10

1. Оборудование, используемое для приготовления мучных кондитерских изделий.
2. Молоко и молочные продукты.
3. Практическое задание.