



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ХАНТЫ - МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
№233 от 01 сентября  
2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 «Выполнение работ по профессии кондитер»

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

ООО Хлебопродукт

наименование организации (работодателя)

гл. технолог

наименование должности

И.И. Пашурова Р.П.

подпись

И.О.Ф

« 5 » сентября 2017 г.

МП



Форма обучения очная

Курс 3

Семестр 5

Когалым, 2017

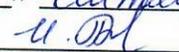
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

**Организация-разработчик:** БУ «Когалымский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

на заседании МО по направлению подготовки 44.02.01 Дошкольного образования, 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям). 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер

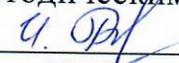
Протокол № 1 от «01» сентября 2017г.

Руководитель МО  И.В. Рыбакова  
подпись

СОГЛАСОВАНО

Педагог- библиотечарь   
подпись

СОГЛАСОВАНО методическим советом

Председатель МС  И.В. Рыбакова  
подпись

Разработчики:

Рыбакова Ирина Викторовна, преподаватель квалификационной категории БУ «Когалымский политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 08 «Выполнение работ по профессии кондитер».....	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	16
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля	
<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>	

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 08 «Выполнение работ по профессии кондитер»

### 1.1 Область применения рабочей программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии специальности (специальностям) СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

ПК 7.8. Готовить и оформлять классические торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

#### **уметь:**

**У<sub>1</sub>** органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

**У<sub>2</sub>** принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

**У<sub>3</sub>** выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

**У<sub>4</sub>** выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

**У<sub>5</sub>** определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**У<sub>6</sub>** оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

**У<sub>7</sub>** применять коммуникативные умения;

**У<sub>8</sub>** выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

**У<sub>9</sub>** выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

#### **знать:**

**З<sub>1</sub>** ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

**З<sub>2</sub>** характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- З<sub>3</sub>** требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З<sub>4</sub>** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З<sub>5</sub>** основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З<sub>6</sub>** методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З<sub>7</sub>** температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З<sub>8</sub>** варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З<sub>9</sub>** виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З<sub>10</sub>** технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З<sub>11</sub>** органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З<sub>12</sub>** отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных изделий и хлеба;
- З<sub>13</sub>** технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- З<sub>14</sub>** требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З<sub>15</sub>** актуальное направление в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**иметь практический опыт:**

- О<sub>1</sub>** приготовления и оформление основных кулинарных блюд и хлебобулочных, мучных изделий.
- О<sub>2</sub>** разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- О<sub>3</sub>** организации технического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

**1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- Всего 288 часов, в том числе:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.  
Учебной и производственной практики - 180 часов

	максимальная учебная нагрузка	самостоятельная работа	обязательная аудиторная учебная нагрузка	обязательная аудиторная нагрузка			учебная практика	Производственная практика	Курсовой проект
				Теоретические занятия	практические	лабораторные			
<b>5 семестр</b>	108	36	72	22	14	36	72	108	-
<b>итого</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>-</b>
Дифференцированный зачет по МДК 08.01 (5 семестр)									
Квалификационный экзамен (5 семестр)									

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по рабочим профессиям кондитер**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>МДК 08.01</b>	<b>108</b>	72	36	36		
	Учебная практика Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>				<b>72</b>	<b>108</b>

\*Раздел профессионального модуля состоит из междисциплинарного курса и соответствующих частей учебной и производственной практик.

### 3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 08 «Выполнение работ по профессии кондитер»

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Номер урока	Уровень освоения <sup>1</sup>
<b>МДК.08 Ведение технологических процессов по профессии кондитер</b>				
<b>5 Семестр Раздел 1 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>		<b>34</b>		
<b>Тема 1 Номер и наименование темы</b>				
<b>Тема 1.1</b> Подготовка кондитерского сырья к производству.	<b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при подготовке кондитерского сырья к производству. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при подготовка кондитерского сырья к производству. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	<b>2</b>	<b>1-2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.2</b> Полуфабрикаты для мучных, кондитерских изделий.	<b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикаты для мучных, кондитерских изделий. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	<b>2</b>	<b>3-4</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.3</b> Приготовление дрожжевого теста и	<b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при	<b>4</b>	<b>5-6</b>	<b>2</b>

<sup>1</sup>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).

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Номер урока	Уровень освоения 1
изделий из него.	<p>приготовлении дрожжевого теста.</p> <p>Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста: безопасный и опасный.</p> <p>Правила подготовки изделий из теста к выпечке и процессы, происходящие при выпечке.</p> <p>Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p>Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Виды изучаемых теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• дрожжевое тесто: пирожки жареные, пирожки печеные, расстегаи, ватрушки с творогом, кулебяки, пироги, пончики,</li> <li>• тесто для блинов и оладий: блины, оладьи.</li> </ul>		7-8	
<b>Тема 1.4</b> Приготовление бездрожжевого теста.	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бездрожжевого теста.</p> <p>Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бездрожжевого теста.</p> <p>Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству.</p> <p>Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.</p> <p>Виды изучаемых теста и изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сдобное полуфабрикат,</li> <li>• бисквитный полуфабрикат,</li> <li>• песочный полуфабрикат,</li> <li>• блинчатое тесто,</li> <li>• вафельный полуфабрикат,</li> </ul>	4	<b>9-10</b> <b>11-12</b>	2

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Номер урока	Уровень освоения 1
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пряничный полуфабрикат,</li> <li>• воздушный полуфабрикат,</li> <li>• заварной полуфабрикат.</li> </ul>			
	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>		
	<b>Практическая работа № 9.</b> Виды разрыхлителей и их значение.	2	13-14	2
	<b>Практическая работа № 10.</b> Процесс приготовления дрожжевого теста	2	15-16	
	<b>Практическая работа № 11.</b> Составление технологических схем и карт приготовления теста.	2	17-18	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>16</b>		
	<b>Лабораторная работа № 20.</b> Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	6	19-20	2
	<b>Лабораторная работа № 21.</b> Приготовление бисквитного полуфабриката.	6	21-22	
	<b>Лабораторная работа № 22.</b> Приготовление песочного полуфабриката.	4	23-24	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 7</b> <b>Самостоятельная работа № 20.</b> Подготовить реферат на тему «Вкусовые и ароматические вещества» <b>Самостоятельная работа № 21.</b> Составить схему брожения сахаров. Составить алгоритм приготовления дрожжевого теста. <b>Самостоятельная работа № 22.</b> Составление технологических схем приготовления дрожжевого опарного теста. <b>Самостоятельная работа № 23.</b> Подготовить реферат на тему: «Значение мучных, кондитерских изделий в питании» <b>Самостоятельная работа № 24.</b> Подготовка компьютерной презентации на тему: «Изделия из теста» <b>Самостоятельная работа № 25.</b> Составить таблицу «Причины возникновения недостатков теста» <b>Самостоятельная работа № 26.</b> Подготовить реферат на тему: «Процессы, происходящие при приготовлении дрожжевого теста» <b>Самостоятельная работа № 27.</b> Подготовка компьютерной презентации на тему: «Приготовление хлебобулочных и мучных изделий».			<b>20</b>	
<b>Раздел 2. Приготовление пирожных и тортов.</b>		<b>38</b>		
<b>Тема 2 Номер и наименование темы</b>				
<b>Тема 2.1</b> Отделочные полуфабрикаты для	<b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при	1	25	2

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Номер урока	Уровень освоения 1
пирожных и тортов.	подготовке отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.			
<b>Тема 2.2</b> Способы отделки.	<b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при подготовка кондитерского сырья к производству. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при отделке пирожных и тортов. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	1	26	2
<b>Тема 2.3</b> Приготовление пирожных.	<b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении пирожных. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирожных. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых пирожных: <ul style="list-style-type: none"> <li>• пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом,</li> <li>• пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное,</li> <li>• пирожное «Бисквитное» с белковым кремом,</li> <li>• пирожное «Бисквитное» глазированное помадкой, с белковым кремом,</li> <li>• пирожное «Песочное кольцо»,</li> <li>• пирожное «Песочное» глазированное помадкой,</li> <li>• пирожное «Песочное» желейное,</li> </ul>	2	27-28	2

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Номер урока	Уровень освоения 1
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пирожное «Песочное» с кремом,</li> <li>• пирожное «Песочное» с белковым кремом,</li> <li>• пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой,</li> <li>• пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами,</li> <li>• пирожное «Трубочка» с кремом,</li> <li>• пирожное «Картошка» обсыпная.</li> </ul>			
<p><b>Тема 2.4</b> Приготовление тортов. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении тортов. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тортов. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Ассортимент изучаемых тортов:  <ul style="list-style-type: none"> <li>торт « Бисквитно-кремовый»</li> <li>торт «Сказка»</li> <li>торт «Прага»</li> <li>торт « Бисквитно-фруктовый»</li> <li>торт « Березка»</li> <li>торт «Ленинградский»</li> <li>торт «Листопад»</li> </ul> </p>	2	29-30	2
<p><b>Тема 2.5.</b> Приготовление блюд кулинарных изделий для лечебного и детского питания.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству.</p>	2	31-32	2

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Номер урока	Уровень освоения 1
	Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Виды изучаемых блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li>• классификация диет,</li> <li>• детское питание.</li> </ul>			
	<b>Практические работы</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическая работа № 12.</b> Характеристика пирожных.	2	33-34	3
	<b>Практическая работа № 13.</b> Оформление тортов, пирожных.	2	35-36	
	<b>Практическая работа № 14.</b> Требования к качеству, хранение тортов.	2	37-38	
	<b>Практическая работа № 15.</b> Лечебное питание.	2	39-40	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>20</b>		
	<b>Лабораторная работа № 23.</b> Приготовление бисквитных пирожных.	4	41-42	3
	<b>Лабораторная работа № 24.</b> Приготовление песочных пирожных.	4	43-44	
	<b>Лабораторная работа № 25.</b> Приготовление бисквитных тортов.	6	45-46	
	<b>Лабораторная работа № 26.</b> Приготовление песочных тортов.	6	47-48	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	49-50	
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 8</b> <b>Самостоятельная работа № 28.</b> Подготовить реферат на тему «Оформление пирожных, тортов» <b>Самостоятельная работа № 29.</b> Составление технологических карт пирожных. <b>Самостоятельная работа № 30.</b> Составление технологических схем приготовления пирожных. <b>Самостоятельная работа № 31.</b> Подготовить компьютерную презентацию на тему: «Кондитерские изделия» <b>Самостоятельная работа № 32.</b> Подготовить реферат на тему «Приготовление тортов» <b>Самостоятельная работа № 33.</b> Нахождение новых рецептов пирожных, тортов. <b>Самостоятельная работа № 34.</b> Составить алгоритм приготовления бисквитного торта. <b>Самостоятельная работа № 35.</b> Подготовить реферат на тему «Ассортимент тортов». <b>Самостоятельная работа № 36.</b> Составление технологических карт тортов. <b>Примерная тематика домашних заданий.</b> Составление алгоритмов подготовки сырья к производству. Составление технологических схем обработки овощей, рыбы, мяса, птицы. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных		<b>16</b>	

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Номер урока	Уровень освоения 1
и мучных изделий. Письменные ответы на вопросы из учебника в тетради. Составление таблиц по темам, выполнение рисунков различных блюд, изделий. Работа по материалу учебников и учебных пособий. Подготовка докладов, рефератов, сообщений.				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> - приготовление хлебобулочных и мучных изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, гарниров, напитков, хлебобулочных и мучных изделий; - оценить качество готовых изделий.		72		
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> - совершенствование навыков приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных и кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. - подбор и проверка качества сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов; - приготовление и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности; - оценка качества приготовленных изделий; - соблюдение правил хранения изделий с учетом требований к безопасности пищевой продукции.		108		
<b>Примерная тематика курсовой работы (проекта) (не предусмотрено)</b>				
<b>Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (не предусмотрено)</b>				
<b>Всего</b>		288		

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:** рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации по темам модуля; комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

**Технические средства обучения:** персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

**Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:** рабочее место мастера; рабочие места по количеству обучающихся; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:** тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий

- сложного ассортимента: учебник / И.Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2018. – 320 с. – Текст: непосредственный.
2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента. Лабораторный практикум: учеб. пособ. / И.Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2018. – 362 с. – Текст: непосредственный.
  3. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ./ Н.Э. Харченко. – М.: Академия, 2016. – 512 с. – Текст: непосредственный.

#### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения каждого раздела модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в

профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

#### 4.3 Спецификация учебно-методического комплекса

№	Наименование	Количество	Тип носителя
1.	Технологические карты	15	бумага
2.	Тесты	25	диск
3.	Комплект для промежуточной аттестации	15	бумага
4.	Комплект для итоговой аттестации	15	бумага
5.	Аудио учебно-информационные материалы	15	диск
6.	Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы	15	диск
7.	Тренинговые учебно-тренировочные упражнения	20	бумага
8.	Учебная программа	1	бумага, электронный вариант
9.	Список литературы (основной, дополнительной, факультативной)	1	бумага
10.	Тесты (входные, промежуточные, идентификационные, итоговые)	25	бумага
11.	Комплект установочных или обзорных лекций	2	диск
12.	Рабочая тетрадь с примерами выполнения практических и самостоятельных заданий	2	бумага
13.	Рекомендации по организации самостоятельной работы	1	бумага, электронный вариант

#### 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.5 Условия реализации программы с лицами ОВЗ.

В целях доступности получения образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КПК обеспечивается:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

– размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне);

– присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

– обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию академии;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

– дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));

– обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

### 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Раздел «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» отражает освоение профессиональных и общих компетенций.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b> <i>Предмет оценивания</i>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b> <i>Виды оценочных средств</i>
---	--	--

<p>ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;  -оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом;  - безопасное использование оборудования и инвентаря;  -эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий;  - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>-защиты лабораторных и практических занятий;  -тестирования;  -устного опроса;  -контрольных работ по темам МДК.  Текущий контроль по учебной практике: наблюдение и оценка достижений обучающихся при выполнении задания; экспертная оценка по результатам наблюдения за ходом выполнения заданий на производственной практике;  промежуточный контроль по производственной практике:  дифференцированный зачет  Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;  -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>-защиты лабораторных и практических занятий;  -тестирования;  -устного опроса;  -контрольных работ по темам МДК.  Текущий контроль по учебной практике: наблюдение и оценка достижений обучающихся при выполнении задания; экспертная оценка по результатам наблюдения за ходом выполнения заданий на производственной практике;  промежуточный контроль по производственной практике:  дифференцированный зачет  Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК4.3 Организовывать и</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента</p>	<p>-защиты лабораторных</p>

<p>проводить мелкоштучных изделий.</p>	<p>приготовление кондитерских</p>	<p>мелкоштучных кондитерских изделий;  - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;  -оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  -оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;  -эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;  -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;</p>	<p>и практических занятий;  -тестирования;  -устного опроса;  -контрольных работ по темам МДК.  Текущий контроль по учебной практике: наблюдение и оценка достижений обучающихся при выполнении задания; экспертная оценка по результатам наблюдения за ходом выполнения заданий на производственной практике;  промежуточный контроль по производственной практике:  дифференцированный зачет  Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК4.4 Организовывать и проводить сложных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>приготовление отделочных</p>	<p>Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции.  -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур;  -оптимальное использование различных технологий;  -точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря;  -оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами;</p>	<p>-защиты лабораторных и практических занятий;  -тестирования;  -устного опроса;  -контрольных работ по темам МДК.  Текущий контроль по учебной практике: наблюдение и оценка достижений обучающихся при выполнении задания; экспертная оценка по результатам наблюдения за ходом выполнения заданий на производственной практике;  промежуточный контроль по производственной практике:  дифференцированный зачет  Квалификационный экзамен</p>

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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</li> <li>-социологический опрос;</li> <li>-анкетирование;</li> <li>- оценка материалов портфолио.</li> </ul>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами ( технологические карты, инструкции... );</li> <li>- обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций;</li> <li>- личная оценка результативности;</li> <li>- личная оценка качества выполненной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</li> </ul>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота представления ответственности за результаты своей работы;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.</li> </ul>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень владения различными способами поиска информации;</li> <li>- умение выбрать полезную информацию;</li> <li>- адекватность полезности выбранной информации;</li> <li>- оперативность поиска необходимой информации;</li> <li>- степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;</li> <li>- оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка подобранной информации по данному модулю;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- оценка подготовленных рефератов;</li> <li>- выполнение творческих работ</li> </ul>
<p>ОК5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применимость информационно-коммуникационных технологий в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности;</li> <li>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка созданных электронных презентаций;</li> <li>- оценка электронного портфолио;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями;</li> <li>- степень владения без конфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.</li> <li>- наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</li> </ul>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий;</li> <li>- грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- личная оценка;</li> <li>- наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск путей повышения профессионального и личностного развития,</li> <li>- побуждение к деятельности по самообразованию;</li> <li>- планирование повышения квалификации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анкетирование;</li> <li>- социологический опрос;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- определение и выполнение задачи исходя из цели;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- личная оценка;</li> </ul>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии;</li> <li>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-анкетирование;</li> <li>-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;</li> <li>- оценка деятельности при выполнении работ по учебной и производственной практики.</li> </ul>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	

### Приложение 1

#### Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля

#### 1.1. Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля (разделами (укрупнёнными темами) программы, МДК)

Объекты (предметы) контроля (знания, умения)	знания													умения						
	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	З10	З11	З12	З13	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7
Разделы программы МДК																				
Основные характеристики и пищевая ценность продуктов		+			+									+						
Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	+					+	+			+	+			+		+			+	+
Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+
Приготовление сложных холодных соусов								+	+	+		+		+					+	+
Характеристика								+												

основных видов механического оборудования																				+		
Характеристика основных видов холодильного оборудования									+												+	
Осуществление процесса приготовления и подачи сложной холодной кулинарной продукции																						+

**1.2. Матрицы логических связей между объектами (предметами) контроля и разделами (темами) профессионального модуля (темами программы учебной и производственной практик)**

**1.3.**

Объекты (предметы) контроля (умения, практический опыт)	Умения							Практический опыт														
	У <sub>1</sub>	У <sub>2</sub>	У <sub>3</sub>	У <sub>4</sub>	У <sub>5</sub>	У <sub>6</sub>	У <sub>7</sub>	О <sub>1</sub>	О <sub>2</sub>	О <sub>3</sub>	О <sub>4</sub>	О <sub>5</sub>	О <sub>6</sub>	О <sub>7</sub>	О <sub>8</sub>							
<b>Темы программы учебной и производственной практик</b>																						
<b>Учебная практика</b>																						
Приготовление канапе и лёгких закусок.	+				+	+	+		+													
Приготовление лёгких закусок.		+	+	+			+				+				+					+	+	
Приготовление салатов в ассортименте.	+						+		+						+							
Приготовление сложных холодных закусок.		+	+																			+
Приготовление сложных холодных рыбных блюд.				+	+			+		+			+	+								
Приготовление сложных холодных мясных блюд.	+						+		+											+	+	

Приготовление сложных холодных соусов.		+				+				+				+	
<b>Производственная практика</b>															
Приготовление канапе в ассортименте.	+			+				+					+		+
Приготовление лёгких закусок в ассортименте.			+		+				+				+		+
Приготовление салатов рыбных, в ассортименте.	+			+		+		+		+				+	
Приготовление салатов мясных, в ассортименте.		+						+		+			+		+
Приготовление сложных холодных закусок.	+				+							+		+	+
Приготовление сложных холодных рыбных блюд.			+					+		+					+
Приготовление сложных холодных мясных блюд.		+			+									+	+
Приготовление сложных холодных соусов.	+					+	+						+		

## Приложение 2

### Виды заданий при планировании самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся

- *для овладения знаниями*: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками; ознакомление с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.;
- *для закрепления и систематизации знаний*: работа с конспектом лекций (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование и др.)
- *подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции*: подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, тематических кроссвордов; тестирование и др.;
- *для формирования умений*: решение задач и упражнений по образцу; решение вариантов задач и упражнений; выполнение чертежей, схем; выполнение расчётно-графических работ;
- *решение ситуационных производственных (профессиональных) задач*: подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментально-конструкторская работа; опытно-экспериментальная работа;
- *упражнения на тренажёре*; упражнения спортивно-оздоровительного характера; рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

**Приложение 3**  
**Спецификация учебно-методического комплекса**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Количество</b>	<b>Тип носителя</b>
14.	Технологические карты	15	бумага
15.	Тесты	25	диск
16.	Комплект для промежуточной аттестации	15	бумага
17.	Комплект для итоговой аттестации	15	бумага
18.	Пособие для интерактивной доски	1	диск
19.	Электронное учебное пособие	4	диск
20.	Аудио учебно-информационные материалы	15	диск
21.	Видео учебно-информационные материалы лабораторные практикумы	15	диск
22.	Тренинговые учебно-тренировочные упражнения	20	бумага
23.	Учебная программа	1	бумага, электронный вариант
24.	Список литературы (основной, дополнительной, факультативной)	1	бумага
25.	Методические указания по изучению курса	1	бумага
26.	Учебно-практическое пособие (учебно-методический «навигатор», информационно-справочное пособие учебного назначения, опорный конспект, план-конспект лекций)	n	n
27.	Тесты (входные, промежуточные, идентификационные, итоговые)	25	бумага
28.	Комплект установочных или обзорных лекций	2	диск
29.	Обучающие программы	10	бумага, диск
30.	Рабочая тетрадь с примерами выполнения практических и самостоятельных заданий	2	бумага
31.	Рекомендации по организации самостоятельной работы	1	бумага, электронный вариант
32.	...		

#### Приложение 4

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в работе научно-студенческих обществ,</li> <li>- выступления на научно-практических конференциях,</li> <li>- участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией/специальностью (конкурсы профессионального мастерства, выставки и т.п.),</li> <li>- высокие показатели производственной деятельности.</li> </ul>	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	практических занятиях (при решении ситуационных задач, при
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ профессиональных ситуаций;</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.</li> </ul>	участии в деловых играх; при подготовке и
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.</li> </ul>	участии в семинарах, при подготовке рефератов, докладов и т.д.);
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ.	- при выполнении и защите курсовой работы (проекта);
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<p>взаимодействие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с обучающимися при проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий (проектов),</li> <li>- с преподавателями, мастерами в ходе обучения,</li> <li>- с потребителями и коллегами в ходе производственной практики</li> </ul>	- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов),</li> <li>- ответственность за результат</li> </ul>	- при выполнении работ на различных этапах производственной

	<b>выполнения заданий</b>	<i>практики;</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики; – определение этапов и содержания работы по реализации самообразования	<i>- при проведении контрольных работ, зачетов, экзаменов по междисциплинарным</i>
ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления её целей, содержания, смены технологий	– адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; – проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики	<i>курсам, экзамена (квалификационного по модулю).</i>
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	– готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	

