

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Базовый уровень подготовки

Курган 2017

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Журавлева Анна Валентиновна, преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой комиссии

№ 1 от «31» августа 2017 г.

Председатель ЦК *Мордвина*
Мордвина Т.В.

Согласовано:
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Брыксина
Брыксина Т.Б.

©Журавлева А.В., ГБПОУ КГК

©Курган, 2017

Содержание	стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14
6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий «Освоение рабочей профессии». Кондитер 3 разряда.

ПК 1. Изготавливать простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия.

ПК 2. Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок.

ПК 3. Делать отделку изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - в подготовке Кондитеров. Опыт работы не обязателен.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь в соответствии с профессиональным стандартом:

- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции

знать в соответствии с профессиональным стандартом:

- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;

- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 212 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, включая;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 45 часов;

самостоятельную работу обучающегося - 23 часов;

учебной практики - 144 (4 недели).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности в том числе профессиональным (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Производство кондитерских изделий	ПК 1	Изготавливать простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские изделия.
	ПК 2	Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок.
	ПК 3	Делать отделку изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.

общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 1.	Понимать сущность и социально значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать 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

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка а и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося				
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		в т.ч., курсовая работа (проект) часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-ПК 4	Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих	68	45	15		23			
ПК 1-ПК 4	Учебная практика	144						144	
	Всего:	212	45	15		23		144	

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) (если предусмотрен)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 06. Технология приготовления теста и кондитерских изделий		212	
МДК 06.01 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих		45	
Тема 1.1.	Содержание		
Приготовление сладких блюд	1. Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.	2	1,2
	2. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления желированных блюд.	2	1,2
	3. Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны).	2	1,2

	Практическое занятие №1 Составление технологических карт (крема, муссы)	2	3
	Самостоятельная работа		
	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд. Разработка технологических карт.	4	3
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	6	3
	Содержание		
Тема 1.2. Технология приготовления отделочных п/ф	1. Приготовление сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки	2	1,2
	2. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовый и заварной, шоколадной; кандира, марципана, шоколада, карамели и украшений из них	2	1,2
	3. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации	2	1,2
	4. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.	2	1,2
	Практическое занятие №2 Составление технологических карт на отделочные п/ф	2	3
	Самостоятельная работа		
	Составление таблицы сравнительной характеристики определения органолептических и физико-химических показателей качества отделочных полуфабрикатов	4	3
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	6	3
	Содержание		
Тема 1.3. Технология	1. Дрожжевое опарное тесто и изделия из него	2	1,2

приготовления дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста	2.	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него	2	1,2
	Практическое занятие №3 Составление технологических карт для изделий из дрожжевого теста		2	3
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка комплектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)		2	3
	Подготовка презентации на тему: «Изделия из опарного, слоеного теста»		4	3
	Содержание			
	1. Песочное тесто и изделия из него		2	1,2
	2. Слобное тесто и изделия из него		2	1,2
	3. Воздушное тесто и изделия из него		2	1,2
	4. Миндальное тесто и изделия из него		2	1,2
Тема 1.4. Технология приготовления песочного, слобного, воздушного и миндального теста	Практическое занятие №4 Составление технологических карт для изделий из песочного, слобного теста		2	3
	Практическое занятие №5 Составление технологических карт для изделий из воздушного теста		2	3
	Практическое занятие №6 Составление технологических карт для изделий из миндального теста.		2	3
	Самостоятельная работа			
	Систематическая проработка комплектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)		2	3
	Подготовка реферата по теме: «Изделия из песочного теста»		2	3
	Подготовка реферата по теме: «Изделия из слобного теста»		2	3
	Подготовка презентации на тему: «Изделия из воздушного и миндального теста»		4	3
	Содержание			
	1. Презентация различного меню на (выбор)		2	1,2

приготовления бисквитного и заварного тестов и изделия из него	2. Презентация различного меню на (выбор)	2	1,2
	Самостоятельная работа		
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	4	3
	Практическое занятие №7 Составление технологических карт для изделий из бисквитного и заварного теста.	3	3
Учебная практика при изучении ПМ 06 Виды работ 1. Контролировать технологическим процессом и оборудованием 2. Осуществлять выполнение технологического процесса мучных кондитерских изделий 3. Осуществлять выполнение технологического процесса изготовления кондитерских украшений 4. Осуществлять приготовление пирожных, рулетов 5. Осуществлять приготовление тортов	144	3	

- 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)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; технологии приготовления пищи; организации производства; микробиологии, физиологии питания и санитарии, лаборатории: химии; метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены; учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места студентов.

Технические средства обучения: проектор, персональный компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: посуда для темперирования шоколадных изделий, производственные столы для изготовления и оформления мучных кондитерских изделий, кулинарный инвентарь, холодильное оборудование; тестомесильная машина, раскаточная машина, печь, планетарный миксер, листы кондитерские, набор кондитерского инвентаря посуда.

4.2. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 ч. Ч 1: учеб. пособие для НПО / В.П. Андросов. - Москва, 2013.
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Кондитер". В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для НПО / В.П. Андросов. - Москва, 2013.
3. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник / Н.А.Анфимова.- М.: Академия, 2013.
4. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в 2-х ч. / Н.И.Дубровская.- М.: Академия, 2010.
5. Ермилова, С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб. пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2013.
6. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2009.
7. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста; учеб. пособие / С.В.Ермилова .- М.: Академия, 2008.
8. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С.Кузнецова.- М.: Академия, 2009.
9. Кузнецова, Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л.С.Кузнецова.- М.: Академия, 2013.
10. Семиряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семиряжко.- М.: Академия, 2010.

11. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие / Л.Л.Татарская.- М.: Академия, 2013.
12. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие / Н.Э.Харченко.- М.: Академия, 2013.
13. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник / Л.Г.Шатун.- М.: Академия, 2011.

Электронные источники:

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2017) .

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся спаренными уроками продолжительностью один академический час, общая продолжительность спаренного урока 2 академических часа (1,5 астрономических часа). Образовательный процесс включает в себя проведение лекционных занятий и практических работ.

Учебная практика по ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий проводится концентрированно в течении четырех недель после изучения теоретического курса.

Консультации для студентов проводятся еженедельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство кондитерских изделий» по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных учебных дисциплин.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Изготавливать простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские изделия.	Приготовление и оформление кондитерских изделий в соответствии с ученической нормой времени; Составление рецептов: тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий	<i>Тестирование, контрольные работы, оценивание выполнения практических работ, оценивание выполнения работ на практике, экзамен по модулю.</i>
ПК 2. Приготавливать различные виды теста, кремов, начинок.	Точность расчётов производственных рецептур для приготовления теста и полуфабрикатов	
ПК 3. Делать отделку изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом.	Ассортимент основных отделочных 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.	Демонстрация интереса к будущей профессии; Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i>

		<i>Экзамен Курсовая работа</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применения методов и способов разрешения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Грамотность самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; Высокая ответственность за свой труд; Правильность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в конкретной профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Результативность нахождения и использования источников информации; Эффективность поиска необходимой информации; Эффективность использования различных источников информации, включая электронные; Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Курсовая работа.</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность нахождения, точность обработки, правильность хранения и передачи информации с помощью мультимедийных средств информационно-коммуникационных технологий; Правильность, рациональность работы с различными прикладными программами.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен. Курсовая работа.</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Добровольность и осознанность необходимости оказания помощи участникам команды; Эффективность нахождения продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; Результативность выполнения обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности; Эффективность и добровольность установки и поддержания хороших отношений с сокурсниками и преподавателями на толерантной	<i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i>

	<p>основе; Добровольность обмена своими знаниями и опытом с целью помощи другим; Внимательность и заинтересованность мнением сокурсников и преподавателей и признание их знаний и навыков; Эффективность соблюдения норм деловой культуры; Эффективность соблюдения этических норм.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; Умение ставить цели и определять порядок их осуществления; Анализ полученных результатов; Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности путем развития самостоятельности, самообразования; Эффективность планирования обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.</i></p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Своевременность и осознанность проявления интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</i></p>

