

Департамент образования и науки
Государственное бюджетное профессиональное
«Курганский государственный университет»

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕКОТОРЫМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий

Базовый уровень подготовки

Курган 2023

Программа профессионального образования
Федерального государственного – (ФГОС) ов
по специальности среднего проф-есс(О)он
19.02.03 Технология хлеба, кондитерск

Организаторы работ:

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Журавлева Анна Валентиновна, преподаватель
государственный колледж»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии общегуманитарных и
социально-экономических
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК А.В. Журавлева

Согласована:

Заместитель директора по учебной
работе Т.Б. Брыксина

Брыксина Т.Б.



©Журавлева А.В., ГБПОУ КГК

©Курган, 2023

- 1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО 4 МОДУЛЯ**
- 2 . РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3 . СТРУКТУРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВ 14
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО (МОДУЛЯ
ПРОФЕССИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**
- 6 . ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 Выполнение работ по специальности рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология кондитерских изделий в организациях, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания.

ПК 1. Изготавливать простые массовые кондитерские и хлебобулочные изделия.

ПК 2. Приготавливать различные виды теста.

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

Программа профессионального модуля дополняет программу профессионального модуля ПМ.05 «Работа по специальности». Опыт работы не обязателен.

1.2. Цели и задачи программы, результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения учебного модуля учащиеся должны знать и уметь:

- готовить тесто и изделия кондитерской продукции;
- оформлять десерты, кондитерские и хлебобулочные изделия, подходящие для этого отделеочные продукты;
- соблюдать при приготовлении десертов и хлебобулочных изделий требования безопасности труда;
- оценивать качество приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Знать по специальности рабочие и должности служащих

- технологии изготовления теста, отделеочные кондитерской и шоколадной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения качества пищевых продуктов, используемых при изготовлении шоколадной продукции, при их тепловом воздействии.

➤ способы приема ароматических веществ
улучшения вкусовых качеств кулинар

1.3. Рекомендуемое количество часов профессионального модуля:

всего 212 часов, в том числе:

максимальной учебной аудиторной учебной группой
обязательной аудиторной учебной группой
самостоятельной работой обучающегося
учебной практикой (неделя).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результатом освоения профессионального обучающимся видом профессиональной профессиональным (ПК) и общими (ОК) компетенциями

профессиональных компетенций (ПК) :

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата
Производство кондитерских изделий	ПК 1	Изготавливать простые пирожные и другие кондитерские изделия
	ПК 2	Приготавливать различные кремовые начинки.
	ПК 3	Делать отделецкую помаду, марципаном, засахаренным шоколадом, кремом.

общих компетенций (ОК) :

Код	Наименование результата
ОК 1	Понимать сущность и социальную роль профессии, проявлять инициативу и ответственность
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать 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 использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных и личностных задач
ОК 5	Использовать информационные ресурсы профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу и деятельность (подчиненных), результат выполнения
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях быстроменяющейся профессиональной деятельности

**П л а н и р у е м ы е л и ч н о с т н ы е р е з у л ь т а т ы
в х о д е а р х и в н ы х б р а з о в а т е л ь н ы х п р о г р а м м**

Наименование профессиональной учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ. 06 Выполнение работ по одной из рабочих, должностей служащих	ЛР 2, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 15,

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую приверженность принципам конституции, экономически активный и участником территориального самоуправления, добровольчества, продуктивно взаимодействующий с общественными организациями	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, гражданского общества, обеспечивающий безопасность граждан России. Лояльный к традициям и субкультурам, отличающий их от грубого поведения. Юридически грамотный и социально ответственное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий уважение к людям с инвалидностью, участвующий в социальной поддержке инвалидов	ЛР 6
Заботящийся о защите окружающей среды и безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания определенные отраслевыми требованиями	
Демонстрирующий готовность и способность к взаимопониманию, нацеленный на сотрудничество для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР13
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности для самореализации в профессиональных, общественных, государственных, общественных организациях	ЛР15
Проявляющий ценностное отношение к культуре речи и журналистскому сообществу	ЛР 7 1

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематика профессионального модуля ПМ. 06. Выполнение работ по одним должностям служащих

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных компетенций	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем в соответствии с учебным планом профессионального модуля					Практика		
			Обязательная академическая нагрузка			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная практика	Производственная (по специальности) часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и иные занятия часов	в т.ч. курсовые работы (проекты) часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект) часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК -ПК 4	Выполнение работ или нескольких профессиям, должностям служащих	68	45	15		23				
ПК -ПК 4	Учебная практика	144						144		
	Всего:	212	45	15		23		144		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование Профессионального модуля (ПМ) , междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная курсовая работа (проект) и предусмотрен)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ Технологии приготовления кондитерских изделий		212		
МДК 06.01 Выпечка работ по од- нескольким профессиям, служащих		45		
Тема 1.1. Приготовление блюд	Содержание			
	1.	Ассортимент и классификация сладких блюд. Классификация компонентов	2	1,2
	2.	Основные критерии оценки качества	2	1,2
	3.	Приготовление с использованием ротовых аппаратов железированных сладких блюд	2	1,2
		Практическое занятие №1 Составление технологических карт (крем)	2	3
		Самостоятельная работа		
		Составление алгоритма по приготовлению Разработка технологических карт.	4	3
	Систематическая проработка конспекта специальной литературы по вопросам главам учебных пособий, составле	6	3	

Тема 1.2. Технологии приготовле отделочных	Содержание			
	1.	Приготовление сиропов, жженки, п	2	1,2
	2.	Приготовление сахарных, мажонки, адн кандира, марципана, шоколада, ка	2	1,2
	3.	Сладкие соусы и сиропы, использу сладких блюд.	2	1,2
	4.	Правила проведения бракеража, не Шр температурный режим хранения сла	2	1,2
		Практическое занятие №3 Составление технологических карт	2	3
		Самостоятельная работа		
		Составление таблицы сравнительно органолептических и химических показате отделочных полуфабрикатов	4	3
	Систематическая проработка консп специальной технической литерату главам учебных пособий, составле	6	3	
Тема 1.3. Технологии приготовле дрожжевого о дрожжевого о теста	Содержание			
	1.	Дрожжевое опарное тесто и изделия	2	1,2
	2.	Дрожжевое слоеное тесто и изделия	2	1,2
		Практическое занятие №4 Составление технологических карт для изд	2	3
		Самостоятельная работа		
		Систематическая проработка консп технической литературы (по вопросам пособий, с опртердеанвныгмлем)	2	3
	Подготовка презентации на тему: «1	4	3	
Тема 1.4. Технологии приготовления сдобного, во миндального	Содержание			
	1.	Песочное тесто и изделия из него	2	1,2
	2.	Сдобное тесто и изделия из него	2	1,2
	3.	Воздушное тесто и изделия из нег	2	1,2
	4.	Миндальное тесто и изделия из не	2	1,2
	Практическое занятие №5 Составление технологических карт	2	3	

		т е с т а		
		Практическое занятие №6 Составление технологических карт	2	3
		Практическое занятие №7 Составление технологических карт	2	3
		Самостоятельная работа		
		Систематическая проработка банкнот по специальной технической литературе главам учебных пособий, составле	2	3
		Подготовка реферата по теме: «Из	2	3
		Подготовка реферата по теме: «Из	2	3
		Подготовка презентации на тему: миндального теста»	4	3
Тема 1.5. Технологии приготовления бисквитного теста и изд		Содержание		
	1.	Презентация различного меню на (2	1,2
	2.	Презентация различного меню на (выбор)	2	1,2
		Самостоятельная работа		
		Систематическая проработка консп специальной технической литературе главам учебных пособий, составле	4	3
		Практическое занятие № Составление технологических карт заварного теста.	3	3
		в с е	68/45	

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2-репродуктивный (воспроизведение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных ситуаций)

Темы внесены по запросу работодателя

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ

Требования к минимальному числу часов по реализации профессионального модуля при обучении по специальности «Технология приготовления пищи; микробиологии, физиологии питания и санитарологии» в учебно-лабораторном кабинете и рабочего места преподавателя, рабочие места студентов. Технические средства обучения: проектор, компьютер, оборудование учебного кабинета и рабочего места преподавателя, рабочие места студентов. Технические средства обучения: проектор, компьютер, оборудование учебных мест лаборатории: оборудование для темперирования шоколадных изделий, приготовления и оформления мучных кондитерских изделий; тестомесильная машина, печь, планетарный миксер, листы для выпечки.

4.2. Перечень учебных изданий и литературы

Основные источники:

1. Андреев В.О. Производственное обучение. Ч. 1: учеб. пособие. – М.: АНДРОНОВ, 2019.
2. Андреев В.О. Производственное обучение. Ч. 2: учебное пособие. – М.: АНДРОНОВ, 2019.
3. Анфимов Н.А. Кулинария. – М.: АНФИМОВ, 2018.
4. Дубровская, Н. И. Технология приготовления изделий: Рабочая тетрадь. – М.: Дубровская, 2018.
5. Ермилова С. В. Торты, пирожки. – М.: Академия, 2018.
6. Ермилова С. В. Кондитерские изделия. Учеб. пособие. – М.: Академия, 2018.
7. Ермилова С. В. Мучные кондитерские изделия. Учеб. пособие. – М.: Академия, 2018.
8. Кузнецова Л. С. Технология кондитерских изделий. Учеб. пособие. – М.: Академия, 2018.

9. Семиряжко, Т. Г. Кулинария. Контроль ТГ. Семиряжко Академия, 2018
10. Татарская Ляля. Работы по кондитерскому делу. Тамара Академия, 2018

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология и организация изделий: Учебник. Академия, 2018
2. Шатун, Л. Г. Кулинария. Академия, 2018

Электронные источники:

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. - (Дата обращения): 15 августа 2018 г. <https://standartgost.ru/>

4.3 Общие требования к организации образования

Занятия проводятся спаренными уроками академического часа, общая продолжительность академических часов (1,5 астрономических) включает в себя шестидесяти минут практическую работу по одной профессии рабочих, для которых в течение четырех недель после окончания теоретического обучения проводятся консультации для студентов

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному модулю «Производство кондитерских изделий» «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Требования к квалификации педагогических работников практической деятельности: Итого: 19.02.03 изд

специалисты, преподаватели междисциплинарных обще профессиональных учебных дисциплин

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБОБЩЕННОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (СЕКЦИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Изготавливать массовые и штучные кондитерские изделия.	Приготовление кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; Составление тортов, пирожных, других штучных кондитерских изделий.	Тестирование, контрольные работы, оценивание выполнения практических работ, оценивание выполнения работ на практике, экзамен по модулю.
ПК 2. Приготавливать различные виды кремов, начинок.	Точность рецептур при производстве полуфабрикатов.	
ПК 3. Делать юзды помадкой, мазками, засахаренными фруктами, штучными кремом.	Ассортимент изделий кондитерского производства.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверять у обучающихся не только отдельные компетенции, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность социальной значимости будущей профессии.	Демонстрация профессиональных навыков; Активность, инициативность в процессе освоения профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ.

ней устойчивый и	деятельности .	работ по учебной и производственной практикам. Экзамен Курсовая работа
ОК2. Организовывать с деятельность, вы методы и способ профессиональных оценивать их эфф качество .	Обоснование выбор методов и способ профессиональных разработки технол процессов; Демонстрация эффе качества выполнен профессиональных профессиональног развития .	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.
ОК3. Принимать решени стандартных и не ситуациях и нест ответственность .	Грамотность самоа коррекции результ деятельности; Высокая ответстве труд; Правильность реше и нестандартных п задач в конкретно профессии	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен.
ОК4. Осуществлять по использование ин необходимой для выполнения профе задач, професс личностного разв	Результативность использования ист информации; Эффективность по информации; Эффективность исп различных источни включая электронн Обоснованность вы оптимальность сос необходимых для р поставленной зада	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Курсовая работа.
ОК5. Использовать ин коммуникационные профессиональной	Результативность точность обработк хранения и переда помощью мультимед информации; технологий; Прави рациональность ра прикладными прог	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен. Курсовая работа.
ОК6. Работать в колл эффективно общат сколлегами, руко потребителями .	Добровольность и необходимост участникам команд Эффективность нах продуктивных спос в конфликтных сит Результативность обязанностей в со распределением гр деятельности; Эффективность и д установлен	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.

	<p>отношений с сокурсниками и преподавателями на основе;</p> <p>Добровольность обзаведениями и опытом другим;</p> <p>Внимательность и заинтересованность сокурсников и преподавателей и их квалификация;</p> <p>Эффективность собственной деловой культуры;</p> <p>Эффективность собственной этических норм.</p>	
<p>ОК7.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членом коллектива (подчиненных), руководителем выполнения задания.</p>	<p>Проявление ответственности за работу подчиненных при выполнении задания.</p> <p>Умение ставить цели и определять порядок их осуществления.</p> <p>Анализ полученных результатов.</p> <p>Самоанализ и корректировка 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>ОК8.</p> <p>Самостоятельно решать задачи профессионального и личностного развития, самосовершенствования, планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проявление инициативности в профессиональной деятельности.</p> <p>Путем самосовершенствования и повышения квалификации.</p> <p>Эффективность планируемых мероприятий по повышению 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.</i></p> <p><i>Экзамен.</i></p>
<p>ОК9.</p> <p>Ориентироваться на частую смену технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Своевременность и проявление интересов 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>

**5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
(ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)**

Номер измене	Номер	Дата вн измене	Дата вв измене	Всего л в докум	Подпис председа (заведу кафедро