

Согласование

Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессиональных модулей по профессии 19.01

Повар, кондитер ГБПОУ ЧМТ.

ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».

ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».

ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок».

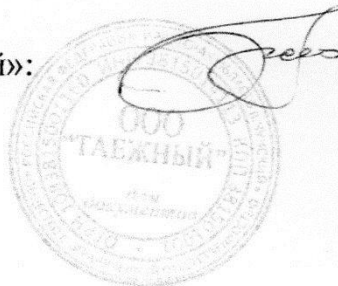
ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».

ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Срок обучения: 2года 10месяцев.

Форма обучения: очная.

Директор ООО «Таежный»:



Н.Ф.Гостева.

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
учебной и производственной практики
профессионального модуля
**ПМ. 08 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Срок обучения: 2года 10 мес.
Форма обучения: очная

р.п. Чунский
2016 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (далее Программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик :
Богданова Людмила Геннадьевна мастер производственного обучения
ГБПОУ ЧМТ высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения Программы

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций ПК:

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

1.2. Цели и задачи Программы – требования к результатам освоения

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение Программы :

Всего-288 часов, в том числе:

Учебная практика –108 часов.

Производственная практика–180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8. 4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов Программы	Всего часов	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5
ПК 8.1, 8.3	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба; пряников, коврижек	36	36	
ПК 8.2.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий	36	36	
ПК 8.4,8. 5,8. 6.	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовления и оформления отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	36	36	
	Производственная практика, часов			180
	Всего:	288	108	180

3.2.Содержание Программы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала обучающихся	Объем часов
1	2	3
<p>Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба; пряников, коврижек</p> <p>Тема 1.1. Подготовка сырья к производству при приготовлении простых кондитерских изделий. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.2. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него.</p> <p>Тема 1.3. Приготовление пряничного теста и изделий из него.</p>	<p>Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Замес теста опарным и безопарным способом. Расстойка, обминка, разделка на изделия, оформление, выпечка. Определение качества.</p>	36
<p>Раздел2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 2.1.Технология приготовления пресного сдобного и песочного теста и изделий из него.</p> <p>Тема 2.2.Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.</p> <p>Тема 2.3.Технология приготовления заварного, воздушного и миндального полуфабриката и изделий из него.</p> <p>Тема 2.4.Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.</p>	<p>Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Отработка навыков и умений по приготовлению сдобного пресного теста и изделий из него. Замес различных видов теста: песочного, бисквитного, заварного, слоеного, воздушного, миндального полуфабриката; разделка, оформление и выпечка изделий. Определение качества</p>	36
<p>Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении</p>	<p>Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление основных и</p>	36

<p>простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных Тема 3.1.Технология приготовления классических и обезжиренных пирожных Тема 3. 2. Технология приготовления классических, фруктовых, обезжиренных тортов</p>	<p>отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Приготовление и оформление тортов и пирожных. Определение качества</p>	
	<p>Производственная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Замес теста опарным и безопарным способом. Расстойка, обминка, разделка на изделия, оформление, выпечка. Замес, разделка, выпечка и оформление пряничного теста сырцовым и заварным способом. Замес различных видов теста: песочного, бисквитного, заварного, слоеного, воздушного, миндального полуфабриката; разделка, оформление и выпечка изделий. Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Приготовление и оформление тортов и пирожных. Определение качества.</p>	180
<p>Всего: 288 часов.</p>		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Для реализации Программы учебная практика проводится в кулинарном цехе
Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование(электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Производственная практика на рабочих местах общественного питания:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование(электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование;- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска.

ООО «МИР» кафе «Анжелика»:

1. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
2. «Кузбасс-3» делительная машина
3. П6-ХРМ- конвейерный шкаф
4. ФТЛ-2 хлебопекарная печь
5. «КЛИМАТ-АГРО» расстоечный шкаф
6. «РОТО-АГРО» хлебопекарный шкаф
7. «Ковриго-термо» упаковочная машина

ООО «Таёжный»

1. МОК-250 картофелечистительная машина
2. МИМ -82 мясорубка
3. ТММ-1М тестомесильная машина
4. МХР -200 хлеборезательная машина
5. КПЭ-100 котёл пищеварочный электрический
6. СЭ-1 сковорода электрическая
7. ШПЭСМ шкаф пекарный
8. ПЭСМ -2НШ плита электрическая
9. КНЭ электрический кипятильник
10. НЭ-1А водонагреватель электрический
11. Шкафы холодильные ШХ-1,2

АО «Чуналесторг»

1. ШПЭСМ шкаф пекарный
- 2.ПВГ-600М мукопросеиватель вибрационный
3. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
4. СЭ-1 сковорода электрическая
5. «Кузбасс-3» делительная машина
- 6.Шкаф холодильный среднетемпературный

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. Профессиональный стандарт Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 597н.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для СПО – М.: Академия, 2016 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2014 г.
3. Бурчакова И.Ю.: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ермиловой. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр

«Академия», 2016. – 384 с., с. цв. ил.

Периодические издания:

1. Журнал «Школа кулинара».
2. Журнал «Повар чудо-Ёшка».
3. Журнал «Кухонька Михалыча».
4. Журнал «Катюшина кухня».
5. Журнал «Люблю готовить».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Дубровская Н.И. Чубасова Е.В учебное пособие Приготовление супов и соусов – М.: Академия, 2015г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно 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: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего мест.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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.

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

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, электросковорода, дозатор теста, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочно пекарский шкаф, электросковорода, дозатор теста, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, электросковорода, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;

	<p>дозатор теста, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина);</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор и обоснованность тепловых режимом при замесе теста, брожении, расстойки, выпечки, охлаждении изделий) при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - определение готовности выпеченных простых хлебобулочных изделий и хлеба; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; - выполнение действий по оформлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none">- проведение бракеража простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с требованиями СанПиНа;	<ul style="list-style-type: none">-экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики. - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;
--	---	---

<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий с соблюдением санитарно – гигиенические норм и правил; - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина); - выбор тепловых режимов при замесе теста, выпечки, охлаждении изделий, при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий; - расчет количества сырья при приготовлении и 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении
--	--	---

	<p>оформлении основных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении основных мучных кондитерских изделий; - определение готовности выпеченных основных мучных кондитерских изделий; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий; - выполнение действий по оформлению основных мучных кондитерских изделий; - проведение бракеража основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<p>учебной и производственной практики</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий, при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;
<p>ПК 8. 3. Готовить и оформлять печенье,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для изготовления печенья, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижек; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижек; - определение готовности выпеченных изделий печенья, пряников, коврижек; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижек; - выполнение действий по оформлению печенья, пряников, коврижек; - проведение бракеража печенья, пряников, коврижек в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения печенья, пряников, коврижек в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за определением готовности выпеченных изделий печенья, пряников, коврижек; - экспертная оценка по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижек; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;
<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов органолептическим методом; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов; - определение готовности простых и основных отделочных полуфабрикатов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - проведение бракеража простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<ul style="list-style-type: none"> и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;
--	--	--

	<p>основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов;</p> <p>- обоснованность выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов;</p> <p>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов;</p> <p>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов;</p> <p>- проведение бракеража отечественных классических тортов в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения отечественных классических</p>	<p>прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при выполнении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при прохождении учебной и</p>
--	---	---

	тортов в соответствии с требованиями СанПиНа;	производственной практики;
<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества основных и отделочных полуфабрикатов органолептическим методом для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - организация рабочего места для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных с соблюдением санитарно – гигиенические норм и правил; - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, весоизмерительное, холодильное оборудование); - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина); - соблюдение правил техники безопасности при 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при

	<p>пирожных в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с требованиями СанПиНа;</p>	<p>и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</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 умения.

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>	<p>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</p> <p>-участие в профориентационной деятельности;</p> <p>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</p> <p>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</p> <p>– изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка в процессе учебной и производственной практики;</p> <p>-социологический опрос;</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя</p>	<p>– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</p>	<p>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений</p>

<p>из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; – обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; – выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); – личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; – самооценка качества выполнения поставленных задач; – соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов. 	<p>в процессе учебной практики и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных

<p>профессиональных задач.</p>	<p>– оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</p>	<p>задач в процессе учебной и производственной практики - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности при прохождении учебной и производственной практики, участия в конкурсах.</p>

	производственной практики и наставниками с производства.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.	- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест при выполнении производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.	- анкетирование; - экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практике.