

Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий

Профессия: Кондитер сахаристых изделий

Форма обучения - ОЧНАЯ

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования *технический*

Формы аттестации: МДК.06.01 Технологии приготовления мучных кондитерских изделий - дифференцированный зачёт 6 семестр; УП.06 - дифференцированный зачёт 6 семестр; экзамен квалификационный – 6 семестр.

Рассмотрена и одобрена
предметно-цикловой комиссией
Протокол № _____
от « _____ » _____ 2017г.
Председатель _____

Утверждаю
зам директора по УПР

Загородникова Н.И.
« _____ » _____ 2017г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий и учебному плану, разработанному в соответствии с потребностями работодателей и особенностями развития отрасли Тамбовского региона.

Организация-разработчик: ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Разработчик: Симонова Галина Николаевна – преподаватель специальных дисциплин

Согласовано с работодателем
Зам. генерального директора –
исполнительный директор
ООО «Объединённые кондитеры»
_____/Саликов А.А./
МП
« _____ » _____ 20 ____ г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации программы профессионального модуля	11
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	14

1. Паспорт программы профессионального модуля

Приготовление мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. готовить и оформлять торты и пирожные;
2. готовить и оформлять вафли, кексы, пряники, печенья.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в рамках повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников кондитерской промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления мучных кондитерских изделий;

уметь:

- готовить мучные кондитерские изделия;
- оформлять мучные кондитерские изделия;
- устранять дефекты, возникающие в процессе приготовления мучных кондитерских изделий;
- обслуживать оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий;
- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий.

знать:

- характеристики сырья и материалов, применяемых для приготовления мучных кондитерских изделий;
- технологические процессы приготовления мучных кондитерских изделий;

- устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий;
- способы устранения неполадок оборудования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий;
- дефекты, возникающие в процессе приготовления мучных кондитерских изделий, и меры по их устранению.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 120 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –42 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной практики -60 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Готовить и оформлять торты и пирожные;
ПК 6.2	Готовить и оформлять вафли, кексы, пряники, печенья
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			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 1.1, 1.2.	Раздел 1 Ведение технологических процессов приготовления мучных кондитерских изделий	120	42	18	-	18	-	60	-
	Производственная практика, часов	-							-
	Всего:	120	42	18	-	18	-	60	

2.2. 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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 1. Ведение технологических процессов приготовления мучных кондитерских изделий		120	
МДК 06.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		42	
Тема 1.1 Подготовка сырья к производству	<p>Содержание</p> <p>1. Основным сырьем для производства мучных кондитерских изделий: пшеничная мука, сахар-песок, жиры, молочные и яйцопродукты, фруктово-ягодные виды сырья и полуфабрикаты, орехи, разрыхлители, ароматические вещества, пищевые красители, студнеобразователи, улучшители и другие виды сырья. Подготовка сырья к производству.</p>	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	4	
	1 Составление маршрута очистки сырья, взвешивания и дозирования		
	2 Составление маршрута первичной переработки сырья		
Тема 1.2 Приготовление тортов и пирожных	<p>Содержание</p> <p>1. Выпеченные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, слоеный, заварной, воздушный, миндально-ореховый, сахарный, крошковый и другие виды. Процесс</p>	8	2

		изготовления выпеченных полуфабрикатов: приготовление теста, его формование, выпечка, охлаждение (выстаивание), подготовка к отделке.		
	2.	Отделочные полуфабрикаты для художественной отделки тортов и пирожных, придания аромата, вкуса. Классификация отделочных полуфабрикатов: сахарные полуфабрикаты, кремы, фруктово-ягодные полуфабрикаты, марципан, шоколадные полуфабрикаты, пралине, посыпки.		2
	3	Классификация пирожных и основные процессы их отделки. Классификация тортов и основные процессы их отделки. Показатели качества пирожных и тортов. Условия хранения и реализации тортов и пирожных.		2
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		6	
	1.	Расчет рецептур тортов		
	2.	Расчет рецептур пирожных		
	3	Составление технологических схем приготовления выпеченных полуфабрикатов		
Тема 1.3 Производство вафель, кексов, пряников, печенья.	Содержание		14	
	1.	Вафли различной формы прослоенные начинкой или без нее. Приготовление вафельных листов и начинки. Вафли глазированные шоколадной глазурью или шоколадом.		2
	2.	Заварные и сырцовые пряники: с начинкой и без нее, глазированным и неглазированным. Технологический процесс приготовления пряников: подготовка сырья к производству, приготовление теста, формование, выпечка, охлаждение, глазирование (для глазированных пряников), упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.		2
	3.	Кексы: на дрожжах, на химических разрыхлителях, без химических разрыхлителей и дрожжей. Технологическая схема приготовления кексов.		3

	4.	Ведение технологических процессов производства сахарного и затяжного печенья, галет и крекеров, овсяного печенья, сдобного печенья. Влияние отдельных видов сырья на свойства теста и качество изделий.		3
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		8	
	1.	Расчет рецептур вафель		
	2.	Расчет рецептур кексов		
	3.	Расчет рецептур пряников		
	4.	Расчет рецептур печенья		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4. Подготовка рефератов, презентаций, изучение дополнительных источников информации по темам 1.1-1.3.			18	
Тематика домашних заданий: 1. Характеристики сырья и материалов, применяемых для приготовления мучных кондитерских изделий. 2. Технологические процессы приготовления мучных кондитерских изделий 3. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий 4. Способы устранения неполадок оборудования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий 5. Дефекты, возникающие в процессе приготовления мучных кондитерских изделий, и меры по их устранению.				
Учебная практика Виды работ: осуществление всех этапов приготовления и оформления мучных кондитерских изделий			60	
Производственная практика Виды работ			-	
Тематика курсовых работ (проектов)			-	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)			-	
Производственная практика итоговая по модулю Виды работ				
Всего			120	

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии производства кондитерских изделий»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиа-проектор

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику на кондитерских предприятиях

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Корячкина С. Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — СПб.: Троицкий мост, 2014.
2. Драгилев А.И. «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронных и кондитерское» - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. Ю. «Технология и организация производства кондитерских изделий». - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Баранов Д.А. «Процессы и аппараты пищевых производств», - М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Драгилев А.И., Сенаев Я.М. «Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий», - М.: ИРПО, издательский центр «Академия», 2013
3. Нечаев А.П., Шуб И.С., «Технология пищевых производств», - М.: Колос, 2013
4. Рыжаков А.В. «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров», - М.: Издательский центр «Академия», 2012

5. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. «Технология производства сахарных кондитерских изделий», -М.: ПрофОбрИздат, 2014

6. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе», -М.:ИРПО, издательский центр «Академия», 2013.

Интернет- ресурсы:

1. www.konditerprom.ru

2. www.conditer.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации профессионального модуля предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Проведение консультаций для обучающихся предусматриваются в различной форме: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Занятия при изучении данного модуля проводятся в учебных кабинетах и лабораториях. Учебная практика проводится концентрировано, в соответствии с программой модуля на предприятиях пищевой промышленности.

Учебная практика завершается зачетом обучающимся освоенных общих и профессиональных компетенций. Результаты прохождения практики по профессиональному модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме квалификационного экзамена.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение производства».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по ПМ: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, прошедшие стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Готовить и оформлять торты и пирожные.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в процессе приготовления тортов и пирожных; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в процессе оформления тортов и пирожных; - устранение дефектов, возникающих в процессе приготовления тортов и пирожных; - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования для приготовления тортов и пирожных; - соблюдение правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении тортов и пирожных. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе наблюдения за деятельностью обучающегося на учебной практике по изготовлению мучных кондитерских изделий.</p>
ПК 6. 2. Готовить и оформлять вафли, кексы, пряники, печенья.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в процессе приготовления вафель, кексов, пряников, печенья; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в процессе оформления вафель, кексов, пряников, печенья; - устранение дефектов, возникающих в процессе приготовления вафель, кексов, пряников, печенья; - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования для приготовления вафель, кексов, пряников, печенья; - соблюдение правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении вафель, кексов, пряников, печенья. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в ходе наблюдения за деятельностью обучающегося на учебной практике по изготовлению мучных кондитерских изделий.</p>

Экзамен квалификационный	
--------------------------	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в конкурсах профмастерства.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-Правильность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления мучных кондитерских изделий.	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Адекватность оценки эффективности и качества выполнения работ по изготовлению мучных кондитерских изделий; - ответственность за результаты своей работы по изготовлению мучных кондитерских изделий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Эффективность поиска информации необходимой для выполнения процессов изготовления мучных кондитерских изделий	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, в процессе учебной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Правильность выполнения работ по изготовлению мучных кондитерских изделий на технологическом оборудовании с автоматизированной системой управления.	

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Бесконфликтность общения и регулирование собственного поведения в повседневной деятельности, работы в команде; - эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.