РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08.ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

БОХАН
2016

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической комиссии
«__» _____ 20__ г.
Протокол № ____
Руководитель МК _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **19.01.17. Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

Разработчики:

Цыденова Татьяна Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории;
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рецензент:

(от работодателя)

«Общепит»

(место работы)

зав. производством

(занимаемая должность)

Е.Ю Деревягина

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
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	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **19.01.17 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки , Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.08 **Приготовление 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 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 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 профессионального модуля:

всего – 541 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 541 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 97 час;

самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;

учебной и производственной практики – 396 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.08 **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1, .3.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба; пряников, коврижек	74	38	24	16	36	
ПК 2.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий	90	54	38	16	36	
ПК 4, 5, 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	111	39	20	25	108	
	Производственная практика, часов	216					216
	Всего:	541	97	82	48	180	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

	№ ур-ка	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип и форма урока	Вид контроля	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба; пряников, коврижек.			74			
МДК.8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			38			
Тема 1.1. Подготовка сырья к производству при приготовлении простых кондитерских изделий. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.		Содержание	4	Урок ознакомления с новым материалом Урок-лекция с презентацией Комбинированный урок урок-презентация	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуальный опрос письменный опрос	
	1-2	Задачи и содержание дисциплины. Связь с другими дисциплинами, требования к освоению дисциплины.				1
	3-4	Характеристика сырья, используемого при приготовлении простых кондитерских изделий. Технология приготовления кремов, сиропов и их разновидностей, помады, глазури, марципана, желе и их разновидностей. Условия приема и хранения, определение качества сырья. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил охраны труда.				2
Тема 1.2. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом и изделий из него.		Содержание	6	Комбинированный урок урок-презентация Комбинированный урок урок-презентация	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуальный опрос письменный опрос	
	5-6	Процессы, происходящие при брожении теста.				2
	7-8	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Приготовление дрожжевого слоёного теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.				2
	17-18	Приготовление изделий из дрожжевого теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил				2

		охраны труда.				
		Лабораторные работы	18	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт Практический контроль индивидуальный отчёт	
	9-10 11-12 13-14 15-16	Приготовления изделий из дрожжевого теста безопасным способом.				
	19-20 21-22 23-24	Приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом.				
	25-26 27-28	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.				
Тема 1.3. Приготовление пряничного теста и изделий из него.		Содержание	4	Комбинированный урок урок-презентация	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуальный опрос письменный опрос	2
	29-30 31-32	Характеристика пряничного теста. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом. Приготовление изделий из него (пряники, коврижки). Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.				
		Лабораторная работа.	6	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт	
	33-34 35-36 37-38	Приготовление пряничного теста и изделий из него.				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 8 Составление технологических карт изделий из дрожжевого теста. Расчет норм выхода на изделия из дрожжевого теста.			16			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Творческая работа по теме: «Изделия из дрожжевого теста с применением новых технологий».						
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Замес теста опарным и безопасным способом. Расстойка, обминка, разделка на изделия, оформление, выпечка. Определение качества.			36			
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий.			90			
МДК.8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			54			
Тема 2.1. Технология приготовления		Содержание	4	Комбинированный урок урок-	Устный опрос Фронтальный	2
	39-40	Характеристика сдобного пресного теста. Особенности				

пресного сдобного и песочного теста и изделий из него.		приготовления пресного сдобного теста и изделий из него. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.		презентация	опрос	
	41-42	Приготовление песочного теста. Отличительная особенность, температурный режим, виды брака песочного теста. Приготовление изделий из песочного теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.		Комбинированный урок урок-презентация Комбинированный урок урок-презентация	индивидуальный опрос письменный опрос	2
		Лабораторная работа	6	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт	
	43-44 45-46 47-48	Приготовление песочного теста и изделий из него.				
		Практическое занятие	4	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт	
	49-50 51-52	Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста.				
Тема 2.2. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.		Содержание	4	Комбинированный урок урок-презентация	Устный опрос Фронтальный опрос	2
	53-54 55-56	Технология приготовления бисквита основного с подогревом, холодным способом (буше) и масляного. Технология приготовления изделий из бисквита. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.			индивидуальный опрос письменный опрос	
		Лабораторная работа	6	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт	
	57-58 59-60 61-62	Приготовление бисквита основного с подогревом, бисквита масляного и изделий из них.				
		Практическое занятие	4	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт	
	63-64 65-66	Расчет сырья для приготовления изделий бисквита основного с подогревом и масляного				
Тема 2.3. Технология приготовления заварного, воздушного и миндального полуфабриката и изделий из него.		Содержание	4	Комбинированный урок урок-презентация	Устный опрос Фронтальный опрос	2
	67-68 69-70	Технология приготовления заварного, воздушного и миндального полуфабриката и изделий из него. Отличительные особенности, температурный режим, виды брака. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.			индивидуальный опрос письменный опрос	
		Лабораторная работа	4	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-	Практический контроль индивидуальный	
	71-72 73-74	Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.				

				практикум	ный отчёт	
		Практическое занятие	4	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт	
	75-76 77-78	Расчет сырья для приготовления изделий из заварного полуфабриката				
Тема 2.4. Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.		Содержание	4	Комбинированный урок урок-презентация	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуальный опрос письменный опрос	2
	79-80 81-82	Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. Отличительные особенности, температурный режим, виды брака. Приготовление изделий из слоеного полуфабриката. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.				
		Лабораторная работа	6	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт	
	83-84 85-86 87-88	Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него.				
		Практическое занятие	4	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуальный отчёт	
	89-90 91-92	Расчет сырья для приготовления изделий из слоеного полуфабриката				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 8 Составление технологических карт приготовления изделий из песочного, заварного, бисквитного, слоеного, воздушного и миндального полуфабриката. Расчет норм выхода на изделия из песочного, заварного, бисквитного, слоеного, воздушного и миндального полуфабриката.			16			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Творческая работа по теме: «Изделия из песочного, заварного, бисквитного, слоеного, воздушного и миндального полуфабриката с применением новых технологий». Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ.						
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.			36			
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовления и оформление отеч-			111			

ственных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных						
МДК. 8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		39				
Тема 3.1. Технология приготовления классических и обезжиренных пирожных	Содержание		10	Урок ознакомления с новым материалом Урок-лекция с презентацией	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуальный опрос письменный опрос	2
	93-94 95-96 97-98 99-100 101-102	Технология приготовления бисквитных, песочных, слоёных и комбинированных классических пирожных. Виды отделочных полуфабрикатов . Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда				
		Лабораторная работа	6	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуального отчёта	
	103-104 105-106 107-108	Приготовление классических пирожных из различных полуфабрикатов.				
		Практическое занятие	4	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуального отчёта	
109 110 111 112	Расчет сырья для приготовления классических пирожных из различных полуфабрикатов.					
Тема 3. 2. Технология приготовления классических, фруктовых, обезжиренных тортов	Содержание		8	Комбинированный урок урок-презентация	Устный опрос Фронтальный опрос индивидуальный опрос письменный опрос	2
	113 114 115 116 117 118 119 120	Технология приготовления бисквитных, песочных, слоёных и комбинированных классических, фруктовых и обезжиренных тортов. . Виды отделочных полуфабрикатов . Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда				
		Лабораторная работа	6	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуального отчёта	
	121 122 123	Приготовление классических, фруктовых и обезжиренных тортов из различных полуфабрикатов.				

124 125 126					
131	Дифференцированный зачет				
	Практическое занятие	4	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуаль-ный отчёт	
127- 128 129 130	Расчет сырья для приготовления классических пирожных из различных полуфабрикатов.				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 8 Составление технологических карт приготовления тортов и пирожных. Расчет норм выхода на пирожные и торты. Составления калькуляционных карт.		25			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Творческая работа по теме: «Изделия из песочного, заварного, бисквитного, слоеного, воздушного и миндального полуфабриката с применением новых технологий». Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, составление презентаций в электронном виде по темам программы.					
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Приготовление и оформление тортов и пирожных. Определение качества.		72			
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.		216			
Всего		541			
Промежуточная аттестация: экзамен					

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кондитерского производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам модуля;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля.

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

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест:

электропекарский шкаф, расстоечный шкаф, электроплита, тестораскаточная машина, взбивальные машины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, стеллажи, шкаф для инвентаря, инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки, тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, сито, выемки для печенья и пряников, кондитерские гребенки, разносы, доски разделочные, подставки для тортов, мерные кружки, мешки кондитерские, насадки кондитерские.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование: электропекарские шкафы, электроплита;
- механическое оборудование: тестораскаточные и тестомесильные машины, взбивальные машины;
- холодильное оборудование: низкотемпературный прилавок, холодильный шкаф;
- весоизмерительные приборы;
- производственные столы;
- стеллажи;
- шкаф для инвентаря;
- комплект инструментов и приспособлений по количеству рабочих мест;
- инвентарь: кондитерские листы, скалки, лопатки, веселки, кисточки для смазки кондитерских изделий, ножи, ножи-пилки, скребки, ножи-лопатки,

тазы, бачки, сковороды, кастрюли разной емкости, скалки, сито, дуршлаг и посуда для производства и отпуска кондитерских изделий по количеству обучающихся;

- технологические карты;
- инструкционно- технологические карты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2013г.

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)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013 . Сборник технологических нормативов.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
7. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
9. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
10. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

11. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

1. Бангерт Э. Аппетитное печенье. – М.: Контэнт, 2008 г.
2. Лещенко И., Жадько В. Школа гастронома. Коллекция рецептов «Шоколад». – М.: ЗАО Вкусная жизнь, 2006 г.
3. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – М.: МСП, 2006 г.
4. Миллион меню. Экспресс кухня. Десерты, выпечка, напитки. – М.: Аркаим, 2009 г.
5. Мюллер М., Прач Э., Крич Х. Праздник на столе. – М.: Ниола 21 век, 2009г.
6. Мюллер В. Праздничная выпечка. Самые вкусные пироги, торты и печенье. – М.: Никола – Пресс, 2006 г.
7. Про шоколад. Серия КНИГА ГАСТРОНОМА. – М.: Эксмо, 2008 г.
8. Прохоров В.А. Рецептуры для кондитера. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006 г.
9. Сучкова Е.М, Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2008г.
10. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского производства. – М., Академия, 2008 г.
11. Фрейзер Л. 50 лучших тортов. – М.: Махаон, 2009 г.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий. – М.: Академия, 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Кондитерра. Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.povar.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerskiy-dom.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кондитерского производства, учебном кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

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

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

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

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется 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, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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
<p>ПК 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, взбиваль- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	<p>ная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина);</p> <p>-соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, электросковорода, дозатор теста, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина);</p> <p>- выбор и обоснованность тепловых режимом при замесе теста, брожении, расстойки, выпечки, охлаждении изделий) при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- определение готовности выпеченных простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p>	<p>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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"> - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.
<p>ПК 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 – гигиенических 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 (электриче- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, во время прохождения

	<p>ская плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина);</p> <p>- выбор тепловых режимов при замесе теста, выпечки, охлаждении изделий, при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- определение готовности выпеченных основных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения</p>	<p>учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы,</p>
--	--	--

	<p>операций; при приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>прохождении учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения лабораторной работы, по приготовлению и оформлению основных мучных кондитерских изделий, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении бракеража основных мучных кондитерских изделий во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.
<p>ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для изготовления печенья, пряников и коврижек органолептическим методом; - соблюдение санитарно – гигиенические норм и правил при организации рабочего места для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек; - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения

	<p>оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина);</p> <p>- соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина, тестораскаточная машина);</p> <p>- выбор тепловых режимов при замесе теста, разделки, выпечки, охлаждении печенья, пряников, коврижек;</p> <p>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижек;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижек;</p>	<p>ния лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, 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 во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p>
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 за определением готовности выпеченных изделий печенья, пряников, коврижек; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения лабораторной работы по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижек; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики.
<p>ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества первичного сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов органолептическим методом; - организация рабочего места для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов с соблюдением санитарно – гигиенические норм и правил; - обоснованность выбора ин- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение

	<p>вендаря, приспособлений и оборудования для работы (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина);</p> <p>- соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина);</p> <p>- выбор и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- выбор тепловых режимом при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- расчет количества сырья при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологиче-</p>	<p>ние при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы,</p>
--	--	--

	<p>ского процесса при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>прохождении учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка при выполнении практической работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за соблюдением норм во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики.
<p>ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества основных и отделочных полуфабрикатов органолептическим методом; - организация рабочего места для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с требованиями 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;

	<p>СанПиНа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для работы (электроплиты, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование); - соблюдение последовательности подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, холодильное и весоизмерительное оборудование, взбивальная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, холодильное и весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесительная машина); - обоснованность выбора и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - обоснованность выбора тепловых режимов при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении отечественных клас- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, учебной и производ-
--	--	---

	<p>сических тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов; - проведение бракеража отечественных классических тортов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения отечественных классических тортов в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<p>ственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работе, во время учебной и производственной практики.
<p>ПК 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочно - пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомесительная машина); - выбор, обоснованность и использование простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных - выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - расчет количества сырья при приготовлении и оформ- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении
--	---	--

	<p>лении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - проведение бракеража фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных 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 во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
--	---	---

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.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос;

	<ul style="list-style-type: none"> - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	<ul style="list-style-type: none"> - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; - 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,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; - экспертная оценка эффективности и

<p>оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных

	для совершенствования профессиональной деятельности.	презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 производственной практики и наставниками с производства. 	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.
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 на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;
		- анкетирование;
		- экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и

		производственной практики.
--	--	-------------------------------