

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Специальность:
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:
Техник-технолог

Производство кондитерских изделий: Рабочая программа профессионального модуля. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373.

Рабочая программа:

согласована с представителями работодателей:

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелец ресторана «Брассерия Leuven», партнёр GaripovRestFamily _____ И.Х. Мирзиев

Бренд-шеф ООО «Бахетле» _____ И.И. Галиев



обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021
© Галиева Г.И., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля	6
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
2.1 Программа экзамена по модулю.....	8
2.2 Критерии оценки	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 373, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Производство кондитерских изделий» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы

«Производство кондитерских изделий» относится профессиональным модулям (ПМ.03) и включает МДК 03.01 «Технология производства сахаристых кондитерских изделий», МДК 03.02 «Технология производства мучных кондитерских изделий», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности). Количество часов на освоение профессионального модуля составляет 676 часов.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;

оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;

рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;

рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;

выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;

рассчитывать производительность печей;
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;

проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

знать:

виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;

органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;

основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже

и халвы);

технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой;

шоколада;

конфет и ириса;

фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы;

драже и халвы);

способы формования конфетных масс и ириса;

требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);

требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

виды дефектов продукции и меры по их устранению;

виды брака и меры по его предупреждению и устранению;

виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;

виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;

правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды

	(подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Программа экзамена по модулю

Программа экзамена по модулю включает требования и критерии оценки знаний.

Экзамен по модулю проводится в аудитории, в лаборатории.

Задание включают теоретические вопросы, решения ситуационных задач с учетом профессиональных компетенций. Для выполнения практического задания по приготовлению изделия используется помещение лаборатории учебного заведения. Производство лаборатории оснащено всеми видами теплового, электрического, механического оборудования и всем инвентарем.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

2.2 Критерии оценки

- «отлично» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены;

- «хорошо» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены, некоторые из выполненных заданий содержат незначительные ошибки;

- «удовлетворительно» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено частично, но пробелы не носят систематического характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «неудовлетворительно» - теоретическое содержание профессионального модуля не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий не выполнено.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Метод оценки
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно выявить основные критерии оценки качества готовых сложных десертов в соответствии технологических карт; - Демонстрация сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных, в соответствие со Сборником рецептов; - Правильные обоснования выбора вариантов комбинирование, различных способов приготовления и сочетание десертов, начинки, соусов и глазури для отдельных холодных десертов соответствии технико-технологических карт и Сборников рецептов - Правильные обоснование соответствия применяемого технологического оборудования, инструментов и инвентаря соответствия с нормативной документации; - Правильное выполнение сервировки и подачи сложных холодных десертов в соответствии с нормативной документации; - Правильно определить требования безопасности хранения промышленных полуфабрикатов, сложных холодных десертов 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильно определить соответствие ассортимента сложных горячих десертов, основные критерии качества готовых сложных горячих десертов, органолептический метод определения степени готовности; - Правильное установление видов технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении горячих десертов; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выявление вариантов комбинирования различных способов приготовления горячих десертов и соусов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения</p>

процесс производства мучных кондитерских изделий	для создания гармоничных горячих десертов; - Демонстрация приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов; - Демонстрация оформления и техника декорирования горячих десертов, актуальное направление в приготовлении;	заданий экзамена по модулю;
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	- Демонстрация сервировки и подача сложных горячих десертов, температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; - Выявление требований к безопасности хранения сложных горячих десертов, основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; - Определение требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области налогов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	Адекватность отбора и использования информации профессиональной задачи	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		экзамена по модулю;
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Владение навыками делового общения, проектной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Применение новых технологий в ходе производственной практики. Демонстрация навыков самостоятельного поиска необходимой информации.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю;