**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

2015 г.

Рассмотрена Утверждена

 учебно-методическим объединением директор ГБПОУ КК АТТС

технологических специальностей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.П. Буров

 №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Григорьева «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2015г.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приказ Минобрнауки РФ 22.04.2014 N 373 зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 33402 от 01.08.2014), укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик: Е.В. Матвеева

преподаватель специальных дисциплин,

 ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

 Н. С. Прусевич, преподаватель

ГБПОУ КК АМТТ

Квалификация по диплому

Инженер –технолог

Ф.Ш.Абдулаева, ООО Кондитерский дом «Фабрикантъ»

Квалификация по диплому

Инженер –технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |
| 3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  | 44 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий | 48 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба,

 *код наименование*

кондитерских и макаронных изделий

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Производство кондитерских изделий соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 3.1. | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. |
| ПК 3.2. | Организовывать и осуществлять технологический процесспроизводства сахаристых кондитерских изделий. |
| ПК 3.3. | Организовывать и осуществлять технологический процесспроизводства мучных кондитерских изделий. |
| ПК 3.4. | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудованияпри производстве кондитерских изделий. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Общие компетенции** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущейпрофессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовыеметоды и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартныхситуациях 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 технологиив профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общатьсяс коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального иличностного развития, заниматься самообразованием, осознаннопланировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

В результате освоения профессионального модуля студент 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;*- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;**- оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;**- подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции;**- контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;**изготовление и оформление фирменной шоколадной продукции;**- презентация готовой шоколадной продукции потребителям;**- изготовление и оформление кондитерской продукции стандартного ассортимента;**- изготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции;**- изготовление и оформление фирменной кондитерской продукции;**- изготовление и оформление кондитерской продукции национальных кухонь;**- презентация готовой кондитерской продукции потребителям;* |
| **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;*- разрабатывать новые виды сахаристых и мучных кондитерских изделий по критериям качества;**- разрабатывать этикетку для упаковки сахаристых и мучных кондитерских изделий;**- украшать торты на заказ;**- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;**- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;**- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции;**- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных шоколадных изделий;**- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;**- готовить и представлять шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;**- темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения;**- работать с темным, молочным и белым кувертюром;**- создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки;**- изготавливать и использовать ганаш;* *- изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи;**- презентовать свои шоколадные изделия;**- уметь хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности;**- уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами;**- производить конфеты нужного веса и размера;* *- производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов;**- создавать гладкие, без трещин фигурки из марципана (люди, фрукты, животные и т.д.)**- вручную изготавливать фигурки из марципана точного веса и размера;**- окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг, также использовать цветной марципан;* *- использовать профессиональные инструменты, такие как резаки, формы;**- создавать творческие, гармоничные фигурки;**- эффектно представлять изделия;**- украшать изделия роял айсингом и шоколадом;**- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских изделий;**- оформлять изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;**- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;**- готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу, в том числе национального;**- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской продукции;**- составлять калькуляцию продукции кондитерского производства;**- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской продукции;**- составлять портфолио на кондитерскую продукцию;**- готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации;**- готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты;**- готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями;**- комбинировать вкус, текстуру и цвет;* *- подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания;**- производить полный ассортимент маленьких тортов и птифуров;**- производить готовые изделия высокого качества, определенного веса, размера;**- производить миниатюры, с основой из бисквита и комбинации тортов, включая:**сухие торты, глазированные торты, покрытия, муссы, начинки, украшения, фрукты;**- эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования* |
| **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 ихалвы);- технологию 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);- технологию 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 завертки, 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;- *удельную теплоемкость сырья и полуфабрикатов;**- плотность сырья и полуфабрикатов;**- энергетическую ценность пищевых продуктов;**- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;**- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;* *- организация питания, в том числе диетического;**- рецептура и современные технологии приготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции;**- принципы и приемы презентации шоколадной продукции потребителям;**- технику моделирования из различных материалов;* *- визуальное воздействие форм;**- ассортимент материалов для изготовления разнообразных изделий;**- техники и методы моделирования, формования, окрашивания;**- для чего могут быть эффективно использованы полученные модели;* *- рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;**- принципы и приемы презентации кондитерской продукции потребителям;**- разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме;**- методы приготовления, хранения и подачи;**- инвентарь и оборудование, используемые в производстве пирогов, гато, антреме;**- ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме;**- особенности национальных традиций;**- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров;**- виды выпечки, тортов, спонжей и т.п. их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров;**- использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов, выпечки;**- специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров;**- хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;* |

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика**  |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | **внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа**  | **учебная,**часов | **производственная** часов*(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **всего,**часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | **в т.ч., курсовая проект (работа)\*,**часов | **всего,**часов | **в т.ч., курсовой проект (работа)**\***,**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| ПК. 3.1.-ПК. 3.2., ПК. 3.4. | Раздел 1. Ведение технологии производства кондитерских изделий. | **435**(369+*66*) | **170**(150+*20*) | 60(40+*20*) | - | **85**(75+*10*) | - | **108**(72+*36*) | **72** |
| ПК. 3.1., ПК. 3.3.- ПК. 3.4. | Раздел 2. Ведение технологии мучных кондитерских изделий | **483**(297+*186*) | **250**(150+*100*) | 166(70+*96*) | **125**(75+*50*) | **72**(36+*36*) | **36** |
|  | **Всего:** | **918** | **420** | **226** | **\*** | **210** | **\*** | **180** | **108** |

*\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена*

*Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).*

1. \*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций [↑](#footnote-ref-1)