**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Согласовано**

**Управляющая**

**ООО «Бархатный сезон»**

 А.Э.Юргенсон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ОГБПОУ ИКПП

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Гречин

Приказ №55/01-04

 От 22 .06.2017г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

МДК05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий

УП 05. Учебная практика

ПП 05.производственная практика

для профессии среднего профессионального образования

по программе подготовки квалификацированных рабочих, служащих (ППКРС)

социально – экономического профиля

Код профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

 наименование профессии

 Квалификация:

 Квалификация базовой

 подготовки:

 Форма обучения: очная

 Нормативный срок обучения: 3года 10 месяцев

 Уровень образования: основное общее

 20 17 г

Организация-разработчик: \_\_ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Разработчики :Дмитриева А. В. - мастер производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Труфанова Ольга Евгеньевна - мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

|  |  |
| --- | --- |
| ***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** | ***.4-12*** |
| ***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ*** | ***13-36*** |
| ***3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ***  | ***37-44*** |
| ***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ*** | ***45-58*** |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ***

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ* ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

***1.1. Область применения рабочей программы***

*Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО*

***43.01.09 Повар, кондитер***

*код наименование профессии*

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

*В результате изучения профессионального модуля*ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

 *студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

*и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

*Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.*

*Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.*

***Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля 4***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Формируемые компетенции*** | ***Название раздела*** |
| ***Действия (дескрипторы)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |
| ***Раздел 1.***Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;правила утилизации отходоввиды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления | оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;правила оформления заявок на склад;виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
| ***Раздел 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов |
| приготовление отделочных полуфабрикатов  | выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:- готовить желе;- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;- варить сахарный сироп для промочки изделий;- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;- готовить жженый сахар;- готовить посыпки;- готовить помаду, глазури;- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| Хранение отделочных полуфабрикатов | проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток |
| ***Раздел 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделийПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, фарши;- подготавливать отделочные полуфабрикаты;- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;- проводить оформление хлебобулочных изделий;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость,вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами;принимать и оформлять; безналичные платежи;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***Раздел 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделийПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;- проводить оформление мучных кондитерских изделий;выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость,вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами;принимать и оформлять; безналичные платежи;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***Раздел 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| **ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами**ПК 5.2**. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  | выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, кремы,отделочные полуфабрикаты;- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления | методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
| Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов | техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать стоимость,вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами;принимать и оформлять; безналичные платежи;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***ОК 01.*** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельностиОпределение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действийОценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.  | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;Реализовать составленный план;Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задачПорядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задачПланирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| *ОК 7*. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |

*Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной примерной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:*

*- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;*

*- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.*

*- обсуждения с заинтересованными работодателями.*

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля* ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих 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 5.1.-5.5**ОК* | ***Раздел 1.***Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *36* | *36* | *10* | *-* |  | *-* | *-* | *-* |
| *ПК 5.1., 5.2* | ***Раздел 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *58* | *58* | *12* |  | *-* | *-* |
| *ПК 5.1., 5.2, 5.3* | ***Раздел 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  | *74* | *74* | *26* |  | *-* | *-* |
| *ПК 5.1, 5.4* | ***Раздел 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | *99* | *99* | *42* |  | *-* | *-* |
| *ПК 5.1, 5.5* | ***Раздел 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | *98* | *98* | *12* |  | *-* | *-* |
| *ПК 5.1-5.5* | *Учебная и производственная практика* | *534* |  | *318* | *216* |
|  | ***Всего:*** | ***899*** | ***365*** |  | ***\**** |  | ***\**** | ***318*** | ***216*** |

*\* 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).****2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля* ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | ***899*** |
| ***МДК. 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ***365*** |
| ***Раздел 1.* Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | ***36*** |
| ***Тема 1.1.****Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***2*** | ***6*** |
| ***Тема 1.2.****Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***12*** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  | ***2*** |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий***  | ***6*** |
| 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 | *4* |
| 1. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.
 | *2* |
| ***Тема 1.3.****Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов*  | ***Содержание*** |  | ***8*** |
| 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов мука и крахмал, сахар, мед, патока, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, масло ,маргарин и жиры для фритюра ,овощи, фрукты и крупы, мясные и рыбные продукты, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию  | ***2*** |
| 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | ***2*** |
| 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий***  | ***4*** |
| 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха
 | *2* |
| 1. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья
 | *2* |
|  **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  | ***58*** |
| ***Тема 2.1.****Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов*  | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент сиропы, жженка, помада, кремы, желе ,сахарные мастики, глазури кандир , марципан, карамель и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.  | ***2*** |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.Оценка их качества.  | ***2*** |
| ***Тема 2.2.****Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.*  | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***10*** |
| 1. Характеристика различных видов сиропов: сироп для промочки ,сироп для промочки (крепленый), кофейный сироп, сироп для глазировки (тираж) сироп инвертный , жженки, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.
 | ***2*** |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.
 | ***2*** |
| 1. Приготовление сиропов: сироп для промочки , сироп для промочки (крепленый), кофейный сироп, сироп для глазировки (тираж) сироп инвертный , жженки, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.
 | ***2*** |
| 1. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.

Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | ***2*** |
| 1. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа, твердая, леденцовая, лечебная, витаминизированная. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***2*** |
| 1. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества желе на агаре, желе на желатине . Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***2*** |
| ***Тема 2.3.****Приготовление глазури* | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.  | ***2*** | ***2*** |
| 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** |
| ***Тема2.4.****Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов* | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***16*** |
| 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  | ***2*** |
| 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент: крем «Шарлот»( основной), крем «Шарлот» шоколадный, крем «Шарлот» кофейный, крем «Новый», крем «Новый» шоколадный, крем «Гляссе» основной, крем «Гляссе» шоколадный, крем белковый сырцовый, крем белковый (заварной) крем заварной, крем заварной ванильный, крем сливочный, крем сливочный шоколадный, крем «Пражский», крем Ореховый», крем «Меренга итальянская» крем «Зефир», крем из сливок, крем из сливок с желатином, ганаш, крем сметанный , крем творожный, крем из сыра. рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий***  | ***6*** |
| . Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | *6* |
| ***Тема 2.5.****Приготовление сахарной мастики и марципана* | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***6*** |
| 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***2*** |
| 1. Использования сахарной мастики: сахарная сырцовая мастика, молочная мастика, сахарная заварная мастика и марципана: сырцовый марципан , заварной марципан в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
 | ***2*** |
| ***Тема 2.6.****Приготовление посыпок и крошки*  | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***6*** |
| 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления: бисквитная жареная крошка, крошка из воздушного полуфабриката слоеная крошка, сахаристые посыпки, трюфельная посыпка, нонпарель, шоколадная посыпка, ореховые посыпки,. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***2*** |
| 1. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
 | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий*** | ***6*** |
| Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропов | *2* |
| Приготовление отделочных полуфабрикатов: помадки | *2* |
| Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов | *2* |
| ***Тема 2.7.****Отделочные полуфабрикаты промышленного производства*  | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** |  |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства ассортимент: термостабильные начинки, мягкие и твердые глазури, смесь Suqarveil- айсинг, гель (глазурь нейтральная),сухие смеси («Изи Кулич» «Теграл Бисквит», «Теграл Сатин Крим Кейк») растительные сливки (Шантипак ,Виппак, Кассела) , сливки «Миллак голд». Стабилизатор крема, фруктовые наполнители, ароматизаторы, сахарная помада «Фондан», творожный порошок. правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***2*** | ***3*** |
| 1. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.
 | ***2*** |
|  | **Контрольная работа** по разделу № 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | ***1*** |
| **Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**  | **74** |
| ***Тема 3.1.****Классификация и**ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.
 | ***2*** |
| 1. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.
 | ***2*** |
| ***Тема 3.2.****Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***8*** |
| 1. Виды фаршей: фарш из свежей капусты, фарш из квашеной капусты, фарш из зеленого лука с яйцом, фарш морковный, фарш рисовый с яйцом, фарш рыбный, фарш мясной с луком, фарш ливерный, фарш картофельный с луком, фарш грибной и начинок: начинка творожная, начинка из повидла, начинка из мака в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.
 | ***2*** |
| 1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок
 | ***2*** |
| ***Тема 3.3.****Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***8*** |
| 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. **регионального ассортимента** :.пшенично-ржаная живая мука ,мука ржаная хлебопекарная «Дивинка»Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.
 | ***2,3*** |
| 1. Приготовление тестаиз различных видов муки на дрожжах и закваске, слоеного, дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***2,3*** |
| ***Тематика практических занятий***  | ***2*** |
| Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | *2* |
| ***Тема 3.4.****Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба*  | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***29*** |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения
 | ***2.3*** |
| Приготовление хлебобулочных изделий разных видов **дрожжевого теста: опарного** (булочка домашняя, школьная, лимонная, ореховая, ванильная, «Шафранная»,с кремом.»Российсеая», «Веснушка», дорожная, с кардамоном ;ватрушка, пирожки печеные с различным фаршем, расстегаи, кулебяки, кекс «Майский» кекс «Здоровье» , кекс «Весенний», « Ромовая баба», плюшки,крендель сдобный юбилейный,пахлава сдобная, пирог « Невский» пирог «Лакомка», пирог «Домашний с маком , пирог «Московский» рулет с маком,рулет с изюмом); **безопарного** (пирожки жареные, пончики «Московские», беляши, рогалики ореховые, хворост ,клубника в мешочке, ), слоеного дрожжевого теста и изделий из него (слойка с повидлом, булочка слоеная, ватрушка венгерская) в том числе **региональных**: бриоши, бриоши с изюмом, назук шафрановый, назук сладкий. ,кулич пасхальный ,бады и **низкокалорийных изделий**: булочка розовая,»Алтайская», «Осенняя»,молочная , картофельный бриош; теста для **блинов** (блины гречневые, овсяные, пшенные, кукурузные. китайские блины); **оладий**: (оладьи, оладьи сдобные, овсяные, гречневые,). *и* ***хлеба:*** приготовления простых хлебобулочных изделий ( пшеничный хлеб, смешанный хлеб с пряностями, плетенка из дрожжевого теста, хлеб с изюмом , орехами; багеты, формовой хлеб, батоны «Подмосковный», «К чаю», «Горчичный»)Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | ***2*** |
| ***Контрольная работа по* разделу № 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** |  | ***1*** |
| ***Тематика практических занятий*** |  | ***24*** |
| *Приготовление*дрожжевого опарного теста |  | *4* |
| *Приготовление* дрожжевого безопарного теста |  | *4* |
| *Приготовление изделий из д*рожжевого безопарного теста |  | *4* |
| *Приготовление* низкокалорийных изделий: |  | *4* |
| *Приготовление* региональных изделий: |  | *4* |
| *Приготовление* китайские блины |  | *4* |
| **Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  | **99** |
| ***Тема 4.1.****Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста*  | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***40*** |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация пряничное тесто, воздушное тесто, песочное тесто, миндальное тесто, бисквитное и заварное тесто, пресное слоеное тесто, сдобное пресное тесто; ассортимент изделий из пряничного теста: коржики сахарные. молочные; пряники тульские . медовые; коврижка медовая, ; коврижка медовая с начинкой .южная; **изделий из воздушного теста:** макарони, ореховые безе. кокосовые безе; **изделий из песочного теста:** печенье масляное ,нарезное, песочное, «Листики», «Звездочка», «Ромашка»; кекс « Столичный», кекс « Столичный» весовой, кекс «Чайный » ,кекс «Ореховый», кекс «Творожный»,рожок песочный с маком, курабье «Бакинское»,шакер –чурек, крендель с корицей; **изделий из миндального теста:** печенье «Миндальное»; **изделий из бисквитного теста:** бисквит основной (с подогревом) бисквиткруглый (буше), бисквит для рулета, бисквит с какао порошком, с орехами, со сливочным маслом, со сметаной, с маслом и орехами ; бисквит «Прага», рулет фруктовый, рулет с джемом, рулет банановый, рулет клубничный, печенье «Ленинградское»,печенье с маком, пирог бисквитный с повидлом; **изделий из заварного теста:** профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками,. **региональных** изделий **пряничного теста**: легах.: **песочного теста**  маффины с шоколадной крошкой.: , **воздушного теста**: печенье воздушное «Меренги»; **бисквитного теста :** рулет «Экстра»; **миндального теста:** мороканское миндальное печенье и **заварног*о* теста;** гужеры. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий . Значение в питании *изделия из бездрожжевого теста.* | ***2*** |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | ***2,3*** |
| ***Тема 4.2.****Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента*  | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***16*** |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  **из** **пресного теста:** вареники , пельмени , чебуреки, манты, постная сдоба, печенье постное: **из** **сдобного пресного теста** : ватрушки, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные с различным фаршем, печенье с творогом, лимонный пирог с посыпкой, трубочка с миндальной начинкой, **изделий из пресного слоеного теста:** пирожки слоеные с различным фаршем, кулебяка слоеная с различным фаршем, курник, бантики слоеные с орехами, языки слоеные, ушки слоеные, ватрушки с творогом или повидлом, пирог слоеный с повидлом ;в том числе **региональных** изделий **из пресного**  кнедлеки; **пресного слоеного :** волованы, греческая слойка; **сдобного пресного :** струдель с изюмом, кихелак ванильный, шакер-лукум; Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | ***2*** |
| 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.  | ***2*** |
| ***Контрольная работа по* разделу № 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | ***1*** |
| ***Тематика практических занятий*** | ***42*** |
| Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста  | *6* |
| Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | *6* |
| Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | *6* |
| Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | *6* |
| Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | *6* |
| Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | *6* |
| Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | *6* |
| **Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента**  | **98** |
| ***Тема 5.1.****Изготовление и оформление пирожных*  | ***Содержание***  | ***Уровень освоения*** | ***44*** |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
 | ***2*** |
| 1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: пирожное «Бисквитное со сливочным кремом» , пирожное «Бисквитное фруктово - желейное» «Бисквитное с белковым кремом», «Бисквитное ,глазированное помадой с белковым кремом», «Бисквитное глазированное с кремом» (буше), «Бисквитное фруктовое» (буше), пирожное «Буше фруктовое», пирожное «Буше, глазированное шоколадной помадкой», пирожное «Ноктюрн», пирожное Штафетка» пирожное «Рулет чешский», пирожное « Рулет шоколадно –фруктовый», пирожное «Космос». Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.
 | ***2,3*** |
| 1. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: пирожное «Песочное кольцо» , «Песочное, глазированное помадой с белковым кремом», «Песочное, глазированное помадой», «Песочное желейное», «Песочное с кремом», «Песочное с фруктовой начинкой и кремом», , «Песочное глазированное помадой с кремом», «Песочное с белковым кремом».Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами», Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой». Пирожное «Грибок с кремом» Пирожное « Песочная полоска с фруктовой начинкой». Пирожное «Корзиночка»с белковым кремом» Пирожное «Корзиночка любительская» Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и варенья, Пирожное «Лотос», Пирожное «Песочно- воздушное с фруктовой начинкой», «Песочно- воздушное с кремом и орехами», Пирожное « Песочно – ореховое», Пирожное «Киш-Пешт», Пирожное «Эржи», Пирожное «Летняя заря».Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.
 | ***2.3*** |
| 1. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: пирожное «Трубочки» и «Муфточки» со сливочным кремом, пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с белковым кремом, пирожное «Слойка» с яблочной начинкой, пирожное «Слойка», обсыпная сахарной пудрой, пирожное «Слойка», с кремом, пирожное «Слойка», с кремом и фруктами , Процесс приготовления в зависимости от формы.
 | ***2.3*** |
| 1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: пирожное «Трубочка с посыпкой», пирожное «Трубочка с кремом (Эклер)», пирожное «Трубочка с белковым кремом», пирожное «Кольцо заварное» с кремом, пирожное « Орешек», пирожное « Творожное кольцо», пирожное «Шу»,пирожное «Элишка». пирожное «Константиновское». Процесс приготовления в зависимости от формы
 | ***2.3*** |
| 1. Приготовление воздушных пирожных: пирожное « Воздушное с кремом», пирожное воздушное «Георгин» с кремом, пирожное «Воздушное» с кремом (двойное), пирожное «Грибок», пирожное «Лада», пирожное «Воздушно-ореховое» ,пирожное «Танечка» и миндальных пирожных: пирожное «Миндальное», пирожное «Диош», пирожное « Ореховое однослойное с помадой», пирожное «Варшавское».Применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.
 |  |
| 1. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: пирожное «Картошка» обсыпная, пирожное «Картошка» глазированная, Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.
 |  |
| ***Тематика практических занятий***  | ***6*** |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных | *2* |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных | *2* |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных | *2* |
| ***Тема 5.2.****Изготовление и оформление тортов* | ***Содержание*** | ***41*** |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торт «Бисквитно –кремовый», торт «Сказка», торт «Кофейный», торт «Подарочный», торт «Трюфель», торт «К чаю», торт «Лимонный», торт «Незабудка», торт «Свадебный», торт «Рубин», торт «Ореховый», торт «Бисквитно –фруктовый», торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой», торт «Корзинка с клубникой», торт « Гусиные лапки», торт «Марика», торт « Российский», торт « Бирюсинка», торт « Журавушка» , торт «Прага», торт « Снежок», торт «Зденка», торт «Чайный», торт «Снежок», торт Ежевичный», торт «Штефания», торт «С творожным кремом». Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента |
| 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торт «Абрикотин», торт «Ленинградский», торт «Листопад». Торт «Подмосковный», торт «Пешт», торт «Ландыш», торт «Московский», торт «Песочно-фруктовый», торт «Песочный с джемом», торт «Песочно-кремовый», торт «Песочно-ореховый», торт « Ивушка», торт «Фруктовый», торт « Птичье молоко». Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  |
| 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: торт «Слоеный с кремом», торт «Слоеный с конфитюром», торт «Московская слойка», торт «Спортивный», торт «Свабиан».Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. |
| 5. Приготовление воздушных тортов, ассортимент : торт «Паутинка», торт «Ярославна» и воздушно-ореховых тортов, ассортимент : торт «Полет», торт «Киевский», торт «Чайная роза», торт «Серенада», торт «Буревестник» особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. |
| 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент: торт «Миндально-фруктовый», торт « Крещатик» , торт «Идеал», особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. |
| ***Контрольная работа по* разделу № 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | ***1*** |
| ***Тематика практических занятий***  | ***6*** |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов | *2* |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов | *2* |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов | *2* |
| ***Учебная практика по ПМ.05******Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | ***318*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05******Виды работ:***1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
 | ***216*** |
| ***Всего*** | ***520*** |

*По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.*

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

***3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

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

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.**

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

**Технические средства обучения:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование учебного кондитерского цеха**:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные

электронные,

весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,

шкаф морозильный

шокофризер

льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп,

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование:

тестомес,

взбивальная машина,

миксер.

куттер,

мясорубка

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста.

жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,

 фритюрница

 гриль – саломандра;

 микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж

 полки,

производственный стол,

моечная ванна двух или четырехсекционная

производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками

производственный стол с охлаждаемой поверхностью

производственный стол с ящиками,

полка или шкаф для специй, эссенций, красителей

моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи,

кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали,

венчик,

лопатка,

сито,

скребок пластиковый, скребок металлический.

 мерный инвентарь,

набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),

набор мерных ложек,

нож,

совки для сыпучих продуктов,

корзина для мусора.

скалки деревянные,

скалки рифлёные,

резцы (фигурные) для теста и марципана,

вырубки (выемки) для печенья, пряников

кондитерские листы,

противни перфорированные,

формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,

круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

формы для саваренов,

трафареты для нанесения рисунка,

нож,

нож пилка (300 мм),

паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),

кондитерские мешки,

насадки для кондитерских мешков,

ножницы,

кондитерские гребенки,

силиконовые коврики для макарун, эклеров,

терки,

трафареты,

кисти силиконовые.

силиконовые коврики для выпекания,

прихватки,

перчатки термостойкие,

гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,

дуршлаг

термометр инфракрасный

делитель торта

подносы,

Подложки для тортов (деревянные)

темперирующая емкость,

инструменты для упаковки

подставки для тортов вращающиеся,

газовая горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная

кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

**Основные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

#  <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

#  <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
4. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
5. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

**Дополнительные источники**

1.Мучные кондитерские изделия из дрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова.

М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).

2.Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова.

М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).

3. Современное сырье для кондитерского производстваЕ.И. Соколова С.В. Ермилова

М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).

 4. Уроки и техника кондитерского мастерстваЕ.В.Шрамко

М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.

5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образованияВ.В.Усов

М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).

6.CHEFART. Коллекция лучших рецептовсост. Федотова Илона Юрьевна

М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.

7.Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.: ил.

8.Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

**Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>

*Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

***3.3. Организация образовательного процесса***

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

 входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

***4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Профессио-нальные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
| ***Раздел 1.***Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| *ПК 5.1.-5.5.* | ***Знания:***требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;организация работ в кондитерском цехе;последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;правила утилизации отходов;виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии**Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов* |
| ***Умения:***выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;своевременно оформлять заявку на склад | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике****Итоговый контроль****:**- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| ***Действия:***подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления |
| ***Раздел 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| *ПК 5.1, 5.2* | **Знания**:ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктовметоды приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;органолептические способы определения готовности;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производстватребования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии**Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов* |
| **Умения:**подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:- готовить желе;- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;- варить сахарный сироп для промочки изделий;- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;- готовить жженый сахар;- готовить посыпки;- готовить помаду, глазури;- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;доводить до вкуса, требуемой консистенции;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике****Итоговый контроль****:**- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| **Действия:**подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;приготовление отделочных полуфабрикатов;хранение отделочных полуфабрикатов; |
| ***Раздел 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| *ПК 5.1-5.3* | **Знания:**ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии**Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов* |
| **Умения:**подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлебавыбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, фарши;- подготавливать отделочные полуфабрикаты;- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;- проводить оформление хлебобулочных изделий;выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияпроверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлебарассчитывать стоимость,вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике****Итоговый контроль****:**- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| **Действия:**подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ***Раздел 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| *ПК 5.1, 5.2, 5.4* | **Знания:**ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии**Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов* |
| **Умения:**подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделийвыбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;- проводить оформление мучных кондитерских изделий;выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовленияПроверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделийрассчитывать стоимость,вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами;принимать и оформлять; безналичные платежи;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике****Итоговый контроль****:**- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| **Действия:**подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ***Раздел 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| *ПК 5.1, 5.2, 5.5* | **Знания:**ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;правила торговли;виды оплаты по платежам;виды и характеристика контрольно-кассовых машин;виды и правила осуществления кассовых операций;правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;техника общения, ориентированная на потребителя | ***Текущий контроль******при провдении:****-письменного/устного опроса;**-тестирования;**-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)****Промежуточная аттестация****в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов.**Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,* *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии**Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.**Не менее 75% правильных ответов* |
| **Умения:**подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:- подготавливать продукты;- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, кремы,отделочные полуфабрикаты;- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;соблюдать выход при порционировании;выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;рассчитывать стоимость,вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;принимать оплату наличными деньгами;принимать и оформлять; безналичные платежи;составлять отчет по платежам;поддерживать визуальный контакт с потребителем;владеть профессиональной терминологией;консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ***Текущий контроль:****- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;**- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы**- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики****Промежуточная аттестация****:**- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике****Итоговый контроль****:**- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки**-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.**Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| **Действия:**подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |

1. ***Возможности использования данной программы для других ПООП.***

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности*

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)