ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № 34 к ООП СПО (ППКРС)

по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2017 г.

Рабочая программа ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основе примерной основной образовательной программы, среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331(дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик:Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»).

Разработчик:

Мазурова Валентина Александровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж»

Рассмотрена на ЦМК (МК) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_

Председатель ЦМК (МК)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Утверждаю»

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Ширшов

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 17 |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** | 29 |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 37 |
| 1. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП** | 49 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **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:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | Общие компетенции |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 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  ассортимента  ПК 5.5.  Осуществлять  изготовление,  творческое | 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 |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического  оборудования,  производственного инвентаря, | Выбирать оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с  видом работ в кондитерском цехе; |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| оформление,  подготовку к  реализации  пирожных и  товаров разнообразного ассортимента | инструментов,  весоизмерительных  приборов | 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 | 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 навынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 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 модуля 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 | Подготовка основных  продуктов и дополнительных  ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их | ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 |  | хранение в процессе приготовления отделочных  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  взаимозаменя мость  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. | 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 | 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 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | 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 | готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; |
|  | Хранение отделочных  полуфабрикатов | проверять качество  отделочных полуфабриктов  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 производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;  правила маркирования упакованных отделочных  полуфабрикатов,  правила заполнения  этикеток |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации**  **хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 5.1.  Подготавливать  рабочее место  кондитера, | Подготовка основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими  требованиями, оценка  качества и безопасности | Ассортимент,  характеристика,  правила выбора основных продуктов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 |  | 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 | 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 | 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; |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | 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. |  |
|  | 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 рациональ ого  успользования 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 | 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 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | 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 | 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 модуля 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 изделий  ПК 5.4.  Осуществлять  изготовление,  творческое  оформление,  подготовку к  реализации  мучных кондитерских | 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; |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| изделий  разнообразного  ассортимента | 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,  производственый  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; | Техника рационирования  (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 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | выбирать контейнеры,  эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий | 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 модуля 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 | 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 | Ассортимент,  характеристика,  правила выбора основных продуктов и дополнительных  ингредиентов с учетом их сочетаемости,  взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 |  | тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствиис рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость  продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные  продукты для приготовления пирожных и тортов. | 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; |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | 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 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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  деятельности  Определение этапов  решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление  эффективного поиска.  Выделение всех  возможных источников нужных ресурсов, в томчисле неочевидных.  Разработка детального  плана действий  Оценка 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, 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 впрофессиональной и  смежных сферах.  Структура плана для  решения задач  Порядок 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 задач  Планирование  профессиональной  деятельность | Организовывать работу  коллектива и команды взаимодействовать с  коллегами, руководством,  клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы 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 безопасности;  Определять направления  ресурсосбережения в  рамках профессиональной  деятельности по профессии  (специальности) | Правила экологической  безопасности при ведении  профессиональной  деятельности  Основные ресурсы задействованные в  профессиональной  деятельности.  Пути обеспечения  ресурсосбережения. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды ПК и ОК** | **Наименование разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов**  **(макс. учебная**  **нагрузка**  **и практика)** | **Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса** | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | **Учебная**  **практика,**  **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** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 |
| **МДК 05.01**. **Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **36** | **36** | **18** |  | **12** |  |
| ПК 5.1. –ПК 5.5.  ОК 01., ОК 04., ОК 07. | **Раздел модуля 1.** Организация  процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **36** | 36 | 18 |  | 12 |  |
| **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | **134** | **134** | **68** | **312** |  |
| ПК 5.1., ПК 5.2.  ОК 01., ОК 04., ОК 07. | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **30** | 30 | 14 | 42 |  |
| ПК 5.1. ,ПК 5.2. ПК 5.3.  ОК 01, ОК 04, ОК 07. | **Раздел модуля 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к  реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **26** | 26 | 10 | 18 |  |
| ПК 5.1, ПК 5.2., ПК 5.4  ОК 01, ОК 04, ОК 07. | **Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к  реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **40** | 40 | 20 | 48 |  |
| 1 | 2 | **3** | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 |
| ПК 5.1, ПК 5.2., ПК 5.5.  ОК 01, ОК 04, ОК 07. | **Раздел модуля 5.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к  реализации пирожных и тортов  разнообразного ассортимента | **38** | 38 | 24 |  | 204 |  |
| ПК 5.1.- ПК 5.5. | Производственная практика |  | | | |  | 348 |
|  | **Всего:** | **170** | **170** | **86** |  | **324** | **348** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **МДК 05.01**. **Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | **36** |
| **Раздел модуля 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 учебного материала** | **Уровень освоения** | **6** |
| Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **2** | 2 |
| Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **2** | 2 |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **2** | 2 |
| **Тема 1.2.**  **Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **16** |
| 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** | 2 |
| Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **2** | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 10 |
| **Практическая работа №1**  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | 6 |
| **Практическая работа №2**  Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | | 4 |
| **Тема 1.3.**  **Виды, классификация** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **14** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **и ассортимент кондитерского сырья и продуктов** | Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, 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** | 2 |
| Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 8 |
| **Практическая работа №3**  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха. | | 6 |
| **Практическая работа №4**  Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. | | 2 |
| **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | **134** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных**  **кондитерских изделий** | | | **30** |
| **Тема 2.1.**  **Виды, классификация и ассортимент Отделочных полуфабрикатов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **2** |
| Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. | **2** | 2 |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление сиропов и отделочных**  **полуфабрикатов на их**  **основе.** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **2** |
| Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 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 Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения | **2** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. 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. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. 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. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. 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. |  |  |
| **Тема 2.3.**  **Приготовление глазури** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **2** |
| 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. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | **2** | 2 |
| **Тема 2.4.**  **Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **10** |
| 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. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |  | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 8 |
| **Практическая работа №1**  Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | | 8 |
| **Тема 2.5.**  **Приготовление сахарной мастики и** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **2** |
| Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности | **2** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
| **марципана** | приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. |  |  |
| **Тема 2.6.**  **Приготовление посыпок и крошки** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **8** |
| Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 6 |
| **Лабораторная работа № 1**  Приготовление отделочных полуфабрикатов | | 6 |
| **Тема 2.7.**  **Отделочные полуфабрикаты промышленного производства** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **4** |
| Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **2** | 2 |
| Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | **2** | 2 |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | **26** |
| **Тема 3.1.**  **Классификация и**  **ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **4** |
| Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | **2** | 2  2 |
| **2** |
| **Тема 3.2**  **Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **4** |
| Виды фаршей и начинок 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** | 2 |
| 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** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
| **Тема 3.3.**  **Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **6** |
| 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. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | **2** | 2 |
| Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, 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** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 2 |
| **Практическая работа № 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 учебного материала** | **Уровень освоения** | **12** |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | **2,3** | 2 |
| 2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 8 |
| **Лабораторная работа № 2**  Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | | 4 |
| **Лабораторная работа № 3**  Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | | 4 |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | **40** |
| **Тема 4.1.**  **Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **10** |
| Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение. | **2** | 2 |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа | **2** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | **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. | **2,3** | 2 |
| Изделия из бездрожжевого теста. | **2,3** | 2 |
| **Тема 4.2.**  **Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассртимента** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **30** |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного теста | **2** | 2 |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного, пряничного, песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. | **2** | 2 |
| Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. | **2,3** | 2 |
| Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | **2,3** | 2 |
| Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 20 |
| **Лабораторная работа № 4**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного пресного теста. | | 4 |
| **Лабораторная работа № 5**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. | | 4 |
| **Лабораторная работа № 6**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного, пряничного теста. | | 4 |
| **Лабораторная работа № 7**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. | | 4 |
| **Лабораторная работа № 8**  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста. | | 4 |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | **38** |
| **Тема 5.1.**  **Изготовление и** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **19** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **оформление пирожных** | 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. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | **2,3** | 2 |
| Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы | **2,3** | 2 |
| Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой | **2,3** | 1 |
| Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | **2,3** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 12 |
| **Лабораторная работа № 9**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | | 6 |
| **Лабораторная работа № 10**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | | 6 |
| **Тема 5.2.**  **Изготовление и**  **оформление тортов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **19** |
| 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. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде | **2,3** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. |  |  |
| Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:  кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | **2,3** | 2 |
| Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. | **2,3** | 2 |
| Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | **2,3** | 1 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 12 |
| **Лабораторная работа № 11**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | **2,3** | 6 |
| **Лабораторная работа № 12**  Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | **2,3** | 6 |
| **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 | | | **324** |
| **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 беспечения 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 | | | **348** |
|  | | | **170/324/348** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Кондитерский цех.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;

- пароконвектомат -1 шт.;

- конвекционная печь - 1 шт.;

- микроволновая печь - 1 шт.;

- расстоечный шкаф - 1 шт.;

- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;

- фритюрница - 1 шт.;

- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;

- плита wok - 1 шт.;

- гриль сламандр - 1 шт.;

- электроблинница - 1 шт.;

- электромармиты - 3 шт.;

- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;

- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;

- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;

- электромармит - 1 шт.;

- шкаф холодильный -1 шт;

- шкаф морозильный – 1 шт;

- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;

- льдогенератор - 1 шт.;

- гранитор;

- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;

- фризер -1 шт.;

- стол холодильный с охлождаемой горкой -1 шт.;

- тестораскаточная машина - 1 шт.;

- планетарный миксер - 5 шт.;

- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;

- мясорубка - 1 шт.;

- слайсер - 1 шт.;

- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;

- процессор кухонный - 1 шт.;

- овощерезка - 1 шт.;

- миксер для коктелей - 1 шт.;

- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;

- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;

- кофемолка - 1 шт.;

- лампа для карамели - 1шт.;

- аппрат для темперирования шоколада - 1шт.;

- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;

- сифон – 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;

- барная станция для порционировая соусов – 1 шт.;

- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;

- овоскоп-1шт.;

- нитроттестер – 1 шт;

- машина посудомоечная - 1 шт.;

- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;

- стеллаж передвижной - 2 шт;

- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;

- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;

- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;

- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;

- сковорода - 15 шт.;

- сковорода гриль - 5 шт.;

- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;

- подставка для разделочных досок - 15 шт.;

- мерный стакан - 15 шт.;

- венчик -15 шт.;

- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;

- сито - 15 шт.;

- шенуа -15 шт.;

- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;

- половник - 7 шт.;

- шумовка - 5 шт.;

- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;

- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;

- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;

- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;

- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;

- корзина для мусора - 4 шт.

Учебный кондитерский цех:

- весы настольные электронные -15 шт.;

- пароконвектомат - 1шт.;

- конвекционная печь - 1шт.;

- микроволновая печь - 1 шт.;

- подовая печь для пицци – 1 шт.;

- расстоечный шкаф – 1 шт.;

- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;

- фритюрница – 1 шт.;

- электроблинница-1шт.;

- шкаф холодильный -1 шт.;

- шкаф морозильный – 1 шт.;

- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;

- льдогенератор - 1 шт.;

- фризер - 1 шт.;

- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;

- планетарный миксер (с венчиками: пдудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;

- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;

- миксер (погружной) -1 шт.;

- мясорубка - 1 шт.;

- куттер - 2 шт.;

- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;

- пресс для пиццы - 1 шт.;

- лампа для карамели - 1 шт.;

- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;

- сифон - 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;

- термометр инфрокрасный - 1 шт.;

- термометр со щупом - 2 шт.;

- аэрограф;

- овоскоп - 1 шт.;

- нитроттестер – 1 шт.;

- машина для вакуумной упаковки;

- машина посудомоечная -1 шт.;

- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;

- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;

- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;

- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;

- стеллаж передвижной - 1 шт.;

- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;

- дежи к миксерам – 4 шт.;

- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;

- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;

- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;

- сковорода - 7 шт.;

- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;

- подставка для разделочных досок;

- миски полусферические - 2 шт.;

- мерный стакан – 1 шт.;

- противни – 10 шт.;

- перфориванные противни для багетов - 4 шт.;

- венчик - 1 шт.;

- сито - 1шт.;

- шенуа - 1 шт.;

- лопатки - 2 шт.;

- щипцы универсальные -5 шт.;

- сребки пластиковые - 10 шт.;

- скребки металлические - 4 шт.;

- кисти силиконовые - 10 шт.;

- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;

- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;

- формы для саваренов - 4 шт.;

- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженного - 30 шт.;

- нож - 1 шт.;

- нож пилка (300 мм)-2 шт.;

- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;

- кондитерские мешки - 1 шт.;

- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;

- ножницы - 7 шт.;

- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;

- кондитерские гребенки - 3 шт.;

- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;

- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;

- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;

- формы для конфет - 4 шт.;

- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;

- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;

- набор мерных ложек - 3 шт.;

- скалки рефленые - 5 шт.;

- скалки - 1 шт.;

- делитель торта - 3 шт.;

- терки - 3 шт.;

- трафареты - 5 шт.;

- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;

- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;

- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;

- перчатки для карамели - 2 шт.;

- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;

- подставки для тортов - 7 шт.;

- набор выемок - 2 комплекта;

- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;

- подносы - 8 шт.;

- дуршлаг - 4 шт.;

- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;

- корзина для мусора -4 шт.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Нормативные 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].

2. 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].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-1. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III,12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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

14. 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:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

**Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.
2. Шумилкина, М.Н. Кондитер: учебное пособие. - 2-е изд.,- Ростов н/Д. Феникс, 2011. - 313 с.

**Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Бутейкис Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. 7-е изд. - М.: Академия, 2010. - 304 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 4: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 128 с.
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с.
5. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с.
6. Шестакова Т.И. Кондитер - профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2009.- 400 с.
7. Бутейкис Н.Г.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- 7-е изд., перер. и доп. - М.: Академия, 2008.- 304 с.
8. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие В. В. Усов. - М. : Академия, 2008. - 416 с.
9. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.
10. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник.-6-е изд., стер.- М. : Академия, 2007.- 304 с.
11. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 240 с.
12. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.
13. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления кондитерских изделий : учебник.- М. : Академия, 2001.- 320 с.
14. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании : справочное пособие. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 320 с.

**Информационные ресурсы***:*

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

**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.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, 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.

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 проводится 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.

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 проводятсяся 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.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные**  **компетенции** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 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 | Знать:  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 | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не менее 70% правильных  ответов. |
| разнообразного  ассортимента | Уметь**:**  выбирать, рационально размещать на рабочем | Выполнение | Экспертная |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 5.5.  Осуществлять  изготовление,  творческое оформление,  подготовку к  реализации  пирожных и  товаров разнообразного ассортимента | 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 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. | практических работ; защита отчетов практики | оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Действия:  подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, иструментов, весоизмерительных приборов;  подготовке 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 | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| **Раздел модуля 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 | Знать:  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 методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основногопродукта;  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 производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Уметь:  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 | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | упаковкой для непродолжительного хранения;  хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;  организовывать хранение отделочных полуфабрикатов. |  |  |
|  | Действия:  подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  приготовлении отделочных полуфабрикатов;  хранении отделочных полуфабрикатов. | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| **Раздел модуля 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  изделий  ПК 5.3.  Осуществлять  изготовление,  творческое  оформление,  подготовку к  реализации  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента | Знать:  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 | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | 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 |  |  |
|  | Уметь:  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 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; | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | 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 проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  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 рассчитывать 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 |  |  |
|  | Действия:  подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  хранении, отпуске, упаковки на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 5.1.  Подготавливать  рабочее место  кондитера, | Знать:  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, | Письменный , устный опрос; | Полнота ответов,  точность |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 5.4.  Осуществлять  изготовление,  творческое  оформление,  подготовку к  реализации  мучных кондитерских изделий  разнообразного  ассортимента | 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 | тестирование. | формулировок, не менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | языке;  техника общения, ориентированная на потребителя |  |  |
|  | Уметь:  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 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;  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 рассчитывать | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | 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 |  |  |
|  | Действия:  подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранении, отпуске, упаковки на вынос;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| **Раздел модуля 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 кработе 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. | Знать:  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), | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Осуществлять  изготовление,  творческое  оформление,  подготовку к  реализации  пирожных и  тортов  разнообразного  ассортимента | 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. |  |  |
|  | Уметь:  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 | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | 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. |  |  |
|  | Действия:  подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | ассортимента;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |  |  |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных  достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |

**5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы «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