***Рабочая программа профессионального модуля***

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

***2017 г.***

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** и предназначена для реализации в группах обучающихся профессии СПО (ППКРС) **43.01.09Повар, кондитер.**

**Организация разработчик:***ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:***Тихонова М.Г.мастерп/о ГАПОУ БТОТиС*

Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС, протокол №1 от 31 августа2017г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| 1. **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **8** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **18** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **22** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, 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 5.3. | 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 |

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;  приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 723

Из них на освоение МДК 255

на практики учебную 144 и производственную 324

Демонстрационный экзамен

Вариативная часть программы 95 часов (МДК 05.01 - 7ч., МДК 05.02 – 88 ч.) используется для формирования дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями продолжения образования и требованиями, предъявляемыми к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR) и WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и распределена следующим образом (*утверждено решением Педсовета ГАПОУ БТОТиС, протокол №4 от* 13.01.2017г. и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения):

***Тема1.1.***

*С.Р.№1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. -2 часа*

***Тема1.2.***

*С.Р.№2 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций-2часа*

***Тема1.3.***

*С.Р.№3Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.-3часа*

***Тема2.1.***

*1.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.-2часа*

*2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.-2часа*

***Тема2.2.***

*С.Р.№1:Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.- 2часа*

***Тема2.3.***

*1.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.-2часа*

*2.Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.-1 час*

*3. Приготовление зеркальной глазури для глазирования поверхности. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.-2 часа*

***Тема2.4.***

***1.*** *Приготовление кремов «Птичье молоко». Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения-2 часа*2. *Приготовление кремов из сыра. Ассортимент, рецептура, правила и*

*режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения-2 часа*

***Тема2.5***

***1.*** *Зефирная и медовая мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.-2 часа*

**2.** *Использования зефирной и медовой мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты-1час*

*3.С.Р.№2: Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. -4часа*

***Тема2.6.***

***1.*** *Характеристика и способы приготовления бисквитной крошки, песочной крупке. Требования к качеству, условия и сроки хранения.-1 час*

**2.** *Характеристика и способы приготовления крошки из воздушного полуфабриката, слоеной крошке. Требования к качеству, условия и сроки хранения-1 час*

*3. Характеристика и способы приготовления сахаристых посыпок, шоколадных посыпок. Требования к качеству, условия и сроки хранения-1 час*

*4. Характеристика и способы приготовления трюфельной и ореховой посыпке. Требования к качеству, условия и сроки хранения-1 час*

***Тема2.7.***

*С.Р.№3:Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела*.-4 часа

*.****Тема3.1.***

***1.*** *Компоненты пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы) Классификация, биологическая и энергетическая ценность.-1час*

*2. Компоненты пищевых продуктов ( клетчатка, пектин, органические кислоты, нитраты) Классификация ,биологическая и энергетическая ценность.-1час*

*3. Компоненты пищевых продуктов (, витамины, минеральные вещества) Классификация, биологическая и энергетическая ценность-1час*

*4.С.Р.№4Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой-2часа*

***Тема3.2.***

***С.Р.№5:*** *Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. -3 часа*

***Тема3.3.***

***1.*** *Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. -1час*

2. *Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда-1 час*

**3.С.Р.№6:** *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР-3 часа*

***Тема3.4.***

*С.Р.№7:Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.-3 часа*

***Тема4.1.***

***1.*** *Варианты оформления мучных кондитерских изделий из без дрожжевого теста отделочными полуфабрикатами.-1 час*

*2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из без дрожжевого теста.-1 час*

*3.С.Р.№8: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. -5 час*

***Тема4.2.***

***1.*** *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика пресных сдобных полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1час*

**2.** *Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка-1 час*

*3. Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика пряничного теста сырцовым способом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1 чс*

*4. Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика пряничного треста заварным способом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда*.-1 час

5. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика песочных полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1 час*

*6. Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика слоеного полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1 час*

*7. Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика бисквитных полуфабрикатов с подогревом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1час*

*8. Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика бисквитных полуфабрикатов холодным способом и буше. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1 час*

*9. Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика масляных бисквитных полуфабрикатов с подогревом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1 час*

*10. Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика миндального полуфабриката. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1 час*

*11.* . *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика, воздушного полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1 час*

*12. Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика, заварных полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.-1 час*

*13. Технология приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных изделий из орехового и крошкового полуфабриката, теста, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда-1 час*

*14. Технология приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных изделий из вафельного полуфабриката, теста, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда-1 час*

*15. Технология приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных изделий из медового полуфабриката, теста, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда-1 час*

*16. Технология приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных изделий из рубленого полуфабриката, теста , Методы и способы приготовления, формование и выпечка Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда-1час*

*17. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.-1 час*

*18.С.Р.№9: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.-6 часов*

***Тема 5.1.***

***1.*** *Приготовление низкокалорийных пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: глазированная, обсыпная. Приготовление низкокалорийных массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных-1 час*

**2.С.Р.№10:** *Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.*

*Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. -5 часов*

***Тема 5.2.***

***С.Р.№11:*** *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.-6часов*

***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образовательной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | *Самостоятельная работа[[1]](#footnote-2)* |
| *Обучение по МДК, час.* | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | *Учебная* | *Производственная* |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* |
| *ПК 5.1.-5.5*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 1.***Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ***39*** | ***39*** | *8* | *-* | *-* | *7* |
| *ПК 5.1., 5.2*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ***58*** | ***58*** | *4* | *-* |  | *10* |
| *ПК 5.1., 5.2, 5.3*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | ***40*** | ***40*** | *14* | *-* |  | *11* |
| *ПК 5.1, 5.4*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ***76*** | ***76*** | *27* | *-* |  | *12* |
| *ПК 5.1, 5.5*  *ОК1-7,9,10* | ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | ***42*** | ***42*** | *10* | *-* |  | *11* |
| *ПК 5.1-5.5* | *Учебная и производственная практика* | ***468*** |  | | *144* | *324* |  |
| ***Демонстрационный экзамен*** | |  | | | | | |
|  | ***Всего:*** | ***723*** | ***255*** | *63* | ***144*** | ***324*** | *51* |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем часов*** | ***Уровень усвоения*** | ***Коды профессиональных компетенций*** |
| ***1*** | | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| ***Раздел модуля 1.*** *МДК 05.01.***Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | |
| ***МДК. 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ***-39*** | | | | | |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | | ***Содержание*** | ***11*** |  |  |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***4*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***4*** | ***2*** |
| 1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа№1:***  *Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.*  *Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* | | | ***2*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | | ***Содержание*** | ***14*** |  |  |
| 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | ***4*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***1*** | ***2*** |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***1*** | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |  |  |
| **Практическое занятие 1.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***4*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| **Практическое занятие 2.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа№2:***  *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*  *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.* | | | ***2*** |
| ***Тема 1.3.***  *Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов* | | ***Содержание*** | ***14*** |  |  |
| 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***3*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 2.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | ***1*** | ***2*** |
| 3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | ***1*** | ***2*** |
| 4. Правила оформления заявок на склад. | ***1*** | ***2*** |
| 5. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | ***2*** | ***2*** |
| 6. Контрольная работа №1 | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |  |
| **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | ***1*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | ***1*** |
| ***Самостоятельная учебная работа№3:***  *Освоение учебного материала темы с помощью ЭОРАнализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* | | | ***3*** |
| **МДК 05.02.. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -58** | | | | | |
| ***Тема 2.1.***  *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | | ***Содержание*** | ***6*** |  |  |
| 1. 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. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. *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.* | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.* | ***2*** | ***2*** |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. | ***1*** | ***2*** |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.* | | ***Содержание*** | ***10*** |  |  |
| 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. | ***2*** | ***2*** |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | ***1*** | ***2*** |
| 1. 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. | ***2*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №1:***  *Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).*  *Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* | | | ***2*** |  |  |
| ***Тема 2.3.***  *Приготовление глазури* | | ***Содержание*** | ***7*** |  |  |
| 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| *2.Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. .* | ***2*** | ***2*** |
| *3. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.* | ***1*** | ***2*** |
| *4.Приготовление зеркальной глазури для глазирования поверхности. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.* | ***1*** | ***2*** |
| 4. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***1*** | ***2*** |
| ***Тема 2.4.***  *Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов* | | ***Содержание*** | ***10*** |  |  |
| 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок | ***1*** | ***2*** |
| 1. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Приготовление кремов «Птичье молоко». Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения* | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Приготовление кремов из сыра. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения* | ***2*** | ***2*** |
| 1. Контрольная работа№1 | ***1*** | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |  |
| **Практическое занятие 5.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | ***2*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Тема 2.5.***  *Приготовление сахарной мастики и марципана* | | ***Содержание*** | ***9*** |  |  |
| 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Зефирная и медовая мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.* | ***2*** | ***2*** |
| 1. *Использования зефирной и медовой мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты* | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №2:***  *Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*  *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.*  *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.* | | | ***4*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Тема 2.6.***  *Приготовление посыпок и крошки* | | ***Содержание*** | ***10*** |  |  |
| 1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| *2. Характеристика и способы приготовления бисквитной крошки, песочной крупке. Требования к качеству, условия и сроки хранения.* | ***1*** | ***2*** |
| *3.Характеристика и способы приготовления крошки из воздушного полуфабриката, слоеной крошке. Требования к качеству, условия и сроки хранения* | ***1*** | ***2*** |
| *4.Характеристика и способы приготовления сахаристых посыпок, шоколадных посыпок. Требования к качеству, условия и сроки хранения* | ***1*** | ***2*** |
| *5.Характеристика и способы приготовления трюфельной и ореховой посыпке. Требования к качеству, условия и сроки хранения* | ***1*** | ***2*** |
| 6.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |  |
| ***Лабораторная работа №1.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов | ***2*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Тема 2.7.***  *Отделочные полуфабрикаты промышленного производства* | | ***Содержание*** | ***6*** |  |  |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №3:***  *Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.*  *Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.*  *Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела*. | | | ***4*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента -40** | | | | | |
| ***Тема 3.1.***  *Классификация и*  *ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | | ***Содержание*** | ***7*** |  |  |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. *Компоненты пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы) Классификация, биологическая и энергетическая ценность.* | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Компоненты пищевых продуктов ( клетчатка, пектин, органические кислоты, нитраты) Классификация, биологическая и энергетическая ценность.* | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Компоненты пищевых продуктов (, витамины, минеральные вещества) Классификация, биологическая и энергетическая ценность* | ***1*** | ***2*** |
| 5.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №4:***  *Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* | | | ***2*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Тема 3.2.***  *Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | | ***Содержание*** | ***5*** |  |  |
| 1. 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. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | ***1*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №5:***  *Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*  *Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* | | | ***3*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Тема 3.3.***  *Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | | ***Содержание*** | ***11*** |  |  |
| 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление тестаиз различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. | ***1*** | ***2*** |
| 1. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования.* | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда* | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |  |
| ***Практическое занятие № 6.*** Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | ***2*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Самостоятельная учебная работа №6:***  *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР* | | | ***3*** |
| ***Тема 3.4.***  *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба* | | ***Содержание*** | ***17*** |  |  |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. 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 | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***12*** |  |  |
| ***Лабораторная работа №2.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | ***6*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Лабораторная работа № 3.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №7:***  *Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | | | ***3*** |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -76** | | | | | |
| ***Тема 4.1.***  *Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста* | | ***Содержание*** | ***13*** |  |  |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | ***3*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 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*** | ***2*** |
| 3. .Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | ***1*** | ***2*** |
| 4.*Варианты оформления мучных кондитерских изделий из без дрожжевого теста отделочными полуфабрикатами.* | ***1*** | ***2*** |
| 5.*Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из без дрожжевого теста* | ***1*** | ***2*** |  |
| ***Самостоятельная учебная работа №8:***  *Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.*  *Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.* | | | ***5*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Тема 4.2.***  *Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента* | | ***Содержание*** | ***63*** |  |  |
| 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста и выпечка. | ***6*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 2. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | ***1*** | ***2*** |
| 3.Контрольная работа №2 | ***1*** | ***2*** |
| 2. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика пресных сдобных полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 3. *Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка* | ***1*** | ***2*** |
| 4. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика пряничного теста сырцовым способом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 5. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика пряничного треста заварным способом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда*. | ***1*** | ***2*** |
| 6. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика песочных полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 7. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика слоеного полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 8. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика бисквитных полуфабрикатов с подогревом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 9. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика бисквитных полуфабрикатов холодным способом и буше. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 10. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика масляных бисквитных полуфабрикатов с подогревом. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 11. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика миндального полуфабриката. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 12. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика, воздушного полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 13. *Технология приготовления основных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика, заварных полуфабрикатов. Организация рабочего места. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда.* | ***1*** | ***2*** |
| 14. *Технология приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных изделий из орехового и крошкового полуфабриката, теста, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда* | ***1*** | ***2*** |
| 15. *Технология приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных изделий из вафельного полуфабриката, теста, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда* | ***1*** | ***2*** |
| 16. *Технология приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных изделий из медового полуфабриката, теста, Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда* | ***1*** | ***2*** |
| 17. *Технология приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных изделий из рубленого полуфабриката, теста , Методы и способы приготовления, формование и выпечка Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда* | ***1*** | ***2*** |
| 18*Технология приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных изделий из рубленого полуфабриката, теста , Методы и способы приготовления, формование и выпечка Ассортимент. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда* | ***1*** | ***2*** |
| 18. *Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.* | ***1*** | ***2*** |
| 19.Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | ***2*** |
| ***Тематика лабораторных занятий*** | ***28*** |  |  |
| ***Лабораторное занятие № 4.***  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | ***4*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Лабораторная занятие №*** 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | ***4*** |
| ***Лабораторная занятие № 6.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | ***4*** |
| ***Лабораторная занятие №7.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | ***4*** |
| ***Лабораторная занятие №8.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | ***4*** |
| ***Лабораторная занятие № 9.***  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | ***4*** |
| ***Лабораторная занятие № 10.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | ***4*** |
| ***Самостоятельная учебная работа №9:***  *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.*  *Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | | | ***6*** |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента -42** | | | | | |
| ***Тема 5.1.***  *Изготовление и оформление пирожных* | | ***Содержание*** | ***18*** |  |  |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 1. 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. | ***1*** | ***2*** |
| 1. 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). | ***1*** | ***2*** |
| 1. Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | ***1*** | ***2*** |
| 1. 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. | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | ***1*** | ***2*** |
| 1. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | ***1*** | ***2*** |
| 1. 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. | ***1*** | ***2*** |
| 1. *Приготовление низкокалорийных пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: глазированная, обсыпная. Приготовление низкокалорийных массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных* | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***4*** |  |  |
| ***Лабораторная работа № 11.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | ***4*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Самостоятельная учебная работа №10:***  *Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.*  *Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.* | | | ***5*** |
| ***Тема 5.2.***  *Изготовление и оформление тортов* | | ***Содержание*** | ***24*** |  |  |
| 1.Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. | ***1*** | ***2*** | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 2.Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***1*** | ***2*** |
| 3. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, , в виде рулетов. | ***1*** | ***2*** |
| 4.Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | ***1*** | ***2*** |
| 5. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. | ***1*** | ***2*** |
| 6. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | ***1*** | ***2*** |
| 7. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. | ***1*** | ***2*** |
| 8. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | ***1*** | ***2*** |
| 9. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. . . Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | ***2*** | ***2*** |
| 10. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | ***2*** | ***2*** |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | ***6*** |  |  |
| ***Лабораторная работа 12.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | ***6*** |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Самостоятельная учебная работа№11:***  *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.*  *Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | | | ***6*** |
| ***Учебная практика по ПМ.05-144***  ***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. | | 6 |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 2 | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 3 | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 4 | Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 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 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 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. | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 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. | | 18 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 8 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 9 | Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 10 | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 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 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 12 | Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 13 | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 14 | Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 15 | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 16 | Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 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). | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 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. | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 19 | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 20 | Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | 6 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05-324***  ***Виды работ:*** | | | | | |
| 1 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | 12 |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 2 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | 18 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 3 | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги | | 18 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 4 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | | 60 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 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. | | 54 |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 6 | *Приготовление и оформление низкокалорийных тортов и пирожных.* | | 36 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 7 | *Оформление современными видами и способами мучные кондитерские изделия.* | | 24 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 8 | Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | | 12 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 9 | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | | 24 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 10 | Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | 18 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 11 | 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.). | | 18 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 12 |  | | 12 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| 13 | 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 | | 18 | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |
| Демонстрационный экзамен | | |  | *ПК5.1.-5.5.*  *ОК1-7,9* |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории: **Учебная кухня ресторана,** Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - 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. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
24. 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].
25. 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].
26. 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.
27. 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.
28. 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
29. 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:
30. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
    * 1. ***Дополнительные источники:***
         1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
         2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
         3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

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

.

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 5.1**  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места кондитера*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*  -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);  -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  -своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;  -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  -соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;  -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:  -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  -соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;  -оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  -профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;  -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  -корректное использование цветных разделочных досок;  -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  -соответствие времени выполнения работ нормативам;  -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  -адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:  гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре  -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  -оптимальность определения этапов решения задачи;  -адекватность определения потребности в информации;  -эффективность поиска;  -адекватность определения источников нужных ресурсов;  -разработка детального плана действий;  -правильность оценки рисков на каждом шагу;  -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораnорных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  -оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  -толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | -понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | -точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | -адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

1. [↑](#footnote-ref-2)