**РАБОЧАЯ** **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**

**ассортимента**

**43.01.09 повар, кондитер**

## Бохан

## 2018



**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области « Боханский аграрный техникум»

**Разработчик:**

Ситникова Валентина Вячеславовна, преподаватель спец. дисциплин

**Рецензент:**

(от работодателя)

ИП «Стогов В.М.» руководитель В.М. Стогов

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАПРОГРАММЫ . ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ***
2. ***СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ***
3. ***УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ***
4. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДАДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***
   1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ***
      1. ***Область применения программы***

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

## 43.01.09 Повар, кондитер

*код наименованиепрофессии*

## Цель и планируемые результаты освоения профессиональногомодуля

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

*и соответствующие ему профессиональные компетенции:*

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

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

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

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

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

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

*Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.*

## Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Формируемые компетенции*** | ***Название раздела*** | | |
| ***Действия (дескрипторы)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |
| ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
| **ПК 5.1.**  Подготавливатьрабочее место | подготовка, уборка рабочего места кондитера при | выбирать, рационально размещать на | требования охраны труда, пожарной |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 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 стандартамичистоты; соблюдатьправила мытья кухонных  ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских | 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; последовательнос  ть 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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| тортов разнообразного ассортимента |  | мешков;  соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов | личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;  правила безопасного хранения чистящих, моющих и  дезинфицирующих средств, предназна- ченных 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 |
| подбор,  подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | выбирать  оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;  подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| подготовка рабочего  места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | выбирать,  подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | изделий |
| Упаковка и  складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после ихприготовления | 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 дляэкспресс 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 материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 5.2**.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | подготовка основных  продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в  соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию | 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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | пищевых добавок; | региональных видов |
| взвешивать, измерять | сырья, продуктов; |
| продукты, входящие | нормы |
| в состав отделочных | взаимозаменяемости |
| полуфабрикатов в | сырья и продуктов |
| 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. |  |
| приготовление | выбирать, применять | методы |
| отделочных | комбинировать | приготовления |
| полуфабрикатов | различные методы | отделочных |
|  | приготовления, | полуфабрикатов, |
|  | подготовки | правила их выбора с |
|  | отделочных | учетом типа |
|  | полуфабрикатов: | питания, |
|  | - готовить желе; | кулинарных свойств |
|  | - хранить, | основного продукта; |
|  | подготавливать | виды, назначение и |
|  | отделочные | правила безопасной |
|  | полуфабрикаты | эксплуатации |
|  | промышленного | оборудования, |
|  | производства: гели, | инвентаря |
|  | желе, глазури, | инструментов; |
|  | посыпки, | ассортимент, |
|  | термостабильные | рецептуры, |
|  | начинки и пр.; | требования к |
|  | - нарезать, | качеству отделочных |
|  | измельчать, | полуфабрикатов; |
|  | протирать вручную и | органолептические |
|  | механическим | способы |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | способом фрукты, | определения |
| ягоды, уваривать | готовности; |
| фруктовые смеси с | нормы, правила |
| сахарным песком до | взаимозаменяемости |
| загустения; | продуктов; |
| - 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 |  |
| Хранение отделочных | проверять качество | Условия, сроки |
| полуфабрикатов | отделочных | хранения |
|  | полуфабрикатов | отделочных |
|  | перед | полуфабрикатов, в |
|  | использованием или | том числе |
|  | упаковкой для | промышленного |
|  | непродолжительного | производства |
|  | хранения; | требования к |
|  | хранить | безопасности |
|  | свежеприготовленные | хранения |
|  | отделочные | отделочных |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | 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.** | подготовка основных | подбирать в | Ассортимент, |
| Подготавливать | продуктов и | соответствии с | характеристика, |
| рабочее место | дополнительных | технологическими | правила выбора |
| кондитера, | ингредиентов | требованиями, оценка | основных продуктов |
| оборудование, |  | качества и | и дополнительных |
| инвентарь, |  | безопасности | ингредиентов с |
| кондитерское |  | основных продуктов | учетом их |
| сырье, исходные |  | и дополнительных | сочетаемости, |
| материалы к |  | ингредиентов; | взаимозаменяемости; |
| работе в |  | организовывать их | критерии оценки |
| соответствии с |  | хранение в процессе | качества основных |
| инструкциями и |  | приготовления | продуктов и |
| регламентами |  | хлебобулочных | дополнительных |
| **ПК 5.2**. |  | изделий и хлеба с | ингредиентов для |
| Осуществлять |  | соблюдением | хлебобулочных |
| приготовление и |  | требований по | изделий и хлеба |
| подготовку к |  | безопасности | разнообразного |
| использованию |  | продукции, товарного | ассортимента; |
| отделочных |  | соседства; | виды, |
| полуфабрикатов |  | выбирать, | характеристика |
| для |  | подготавливать | региональных видов |
| хлебобулочных, |  | ароматические, | сырья, продуктов; |
| мучных |  | красящие вещества; | нормы |
| кондитерских |  | взвешивать, измерять | взаимозаменяемости |
| изделий |  | продукты, входящие | сырья и продуктов; |
| ПК 5.3. |  | в состав |  |
| Осуществлять |  | хлебобулочных |  |
| изготовление, |  | изделий и хлеба в |  |
| творческое |  | соответствии с |  |
| оформление, |  | рецептурой; |  |
| подготовку к |  | осуществлять |  |
| реализации |  | взаимозаменяемость |  |
| хлебобулочных |  | продуктов в |  |
| изделий и хлеба |  | соответствии с |  |
| разнообразного |  | нормами закладки, |  |
| ассортимента |  | особенностями |  |
|  |  | заказа; |  |
|  |  | использовать |  |
|  |  | региональные |  |
|  |  | продукты для |  |
|  |  | приготовления |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | хлебобулочных изделий и хлеба |  |
| 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 дрожжевогослоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; * проводить формование, расстойку,выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий ихлеба; * проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование,   производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом | 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; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 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 рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий ихлеба | 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 | ассортимент и цены  нахлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;  виды и |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | при оформлении платежей; принимать оплату  наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; разрешать проблемы в рамках своей компетенции | 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 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 | 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 | 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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| изделий |  | продукты, входящие | взаимозаменяемости |
| ПК 5.4. | в состав мучных | сырья и продуктов; |
| Осуществлять | кондитерских |  |
| изготовление, | изделий в |  |
| творческое | соответствии с |  |
| оформление, | рецептурой; |  |
| подготовку к | осуществлять |  |
| реализации | взаимозаменяемость |  |
| мучных | продуктов в |  |
| кондитерских | соответствии с |  |
| изделий | нормами закладки, |  |
| разнообразного | особенностями |  |
| ассортимента | заказа; |  |
|  | использовать |  |
|  | региональные |  |
|  | продукты для |  |
|  | приготовления |  |
|  | мучных кондитерских |  |
|  | изделий |  |
|  | приготовление мучных | выбирать, применять | методы |
|  | кондитерских изделий | комбинировать | приготовления |
|  | разнообразного | различные способы | мучных |
|  | ассортимента | приготовления | кондитерских |
|  |  | мучных кондитерских | изделий, правила их |
|  |  | изделий с учетом | выбора с учетом |
|  |  | типа питания, вида | типа питания, |
|  |  | основного сырья, его | кулинарных свойств |
|  |  | свойств: | основного продукта; |
|  |  | - подготавливать | виды, назначение и |
|  |  | продукты; | правила безопасной |
|  |  | - готовить различные | эксплуатации |
|  |  | виды теста: пресное | оборудования, |
|  |  | сдобное, песочное, | инвентаря |
|  |  | бисквитное, пресное | инструментов; |
|  |  | слоеное, заварное, | ассортимент, |
|  |  | воздушное, | рецептуры, |
|  |  | пряничное вручную и | требования к |
|  |  | с использованием | качеству, мучных |
|  |  | технологического | кондитерских |
|  |  | оборудования; | изделий; |
|  |  | - подготавливать | органолептические |
|  |  | начинки, | способы |
|  |  | отделочные | определения |
|  |  | полуфабрикаты; | готовности |
|  |  | -проводить | выпеченных |
|  |  | формование, | изделий; |
|  |  | расстойку, выпечку, | нормы, правила |
|  |  | оценку готовности | взаимозаменяемости |
|  |  | выпеченных мучных | продуктов; |
|  |  | кондитерских |  |
|  |  | изделий; |  |
|  |  | - проводить |  |
|  |  | оформление мучных |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | кондитерских изделий;  выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления |  |
| Хранение, отпуск,  упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Проверять качество  мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий | техника  порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировкии подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | правила заполнения этикеток |
| ведение расчетов  с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | рассчитывать  стоимость, вести учет реализованных  мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции | ассортимент и цены  на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;  виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***Раздел 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 работе в | подготовка основных  продуктов и дополнительных ингредиентов | подбирать в  соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовыватьих | Ассортимент,  характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| соответствии с |  | хранение в процессе | качества основных |
| инструкциями и | приготовления | продуктов и |
| регламентами | пирожных и тортов с | дополнительных |
| **ПК 5.2**. | соблюдением | ингредиентов для |
| Осуществлять | требований по | пирожных и тортов |
| приготовление и | безопасности | разнообразного |
| подготовку к | продукции, товарного | ассортимента; |
| использованию | соседства; | виды, |
| отделочных | выбирать, | характеристика |
| полуфабрикатов | подготавливать | региональных видов |
| для | ароматические, | сырья, продуктов; |
| хлебобулочных, | красящие вещества; | нормы |
| мучных | взвешивать, измерять | взаимозаменяемости |
| кондитерских | продукты, входящие | сырья и продуктов; |
| изделий | в состав пирожных и |  |
| **ПК 5.5.** | тортов в соответствии |  |
| Осуществлять | с рецептурой; |  |
| изготовление, | осуществлять |  |
| творческое | взаимозаменяемость |  |
| оформление, | продуктов в |  |
| подготовку к | соответствии с |  |
| реализации | нормами закладки, |  |
| пирожных и | особенностями |  |
| тортов | заказа; |  |
| разнообразного | использовать |  |
| ассортимента | региональные |  |
|  | продукты для |  |
|  | приготовления |  |
|  | пирожных и тортов |  |
|  | приготовление мучных | выбирать, применять | методы |
|  | кондитерских изделий | комбинировать | приготовления |
|  | разнообразного | различные способы | пирожных и тортов, |
|  | ассортимента | приготовления | правила их выбора с |
|  |  | пирожных и тортов с | учетом типа |
|  |  | учетом типа питания: | питания; |
|  |  | - подготавливать | виды, назначение и |
|  |  | продукты; | правила безопасной |
|  |  | - готовить различные | эксплуатации |
|  |  | виды теста: пресное | оборудования, |
|  |  | сдобное, песочное, | инвентаря |
|  |  | бисквитное, пресное | инструментов; |
|  |  | слоеное, заварное, | ассортимент, |
|  |  | воздушное, | рецептуры, |
|  |  | пряничное вручную и | требования к |
|  |  | с использованием | качеству, пирожных |
|  |  | технологического | и тортов; |
|  |  | оборудования; | органолептические |
|  |  | - подготавливать | способы |
|  |  | начинки, кремы, | определения |
|  |  | отделочные | готовности |
|  |  | полуфабрикаты; | выпеченных и |
|  |  | -проводить | отделочных |
|  |  | формование рулетов | полуфабрикатов; |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | из бисквитного | нормы, правила |
| полуфабриката; | взаимозаменяемости |
| - готовить, оформлять | продуктов; |
| торты, пирожные с |  |
| учетом требований к |  |
| безопасности готовой |  |
| продукции; |  |
| выбирать , безопасно |  |
| использовать |  |
| оборудование, |  |
| производственный |  |
| инвентарь, посуду, |  |
| инструменты в |  |
| соответствии со |  |
| способом |  |
| приготовления |  |
| Хранение, отпуск, | Проверять качество | техника |
| упаковка на вынос | пирожных и тортов | порционирования |
| мучных кондитерских | перед отпуском, | (комплектования), |
| изделий разнообразного | упаковкой на вынос; | складирования для |
| ассортимента | порционировать | непродолжительного |
|  | (комплектовать) с | хранения пирожных |
|  | учетом | и тортов |
|  | рационального | разнообразного |
|  | использования | ассортимента; |
|  | ресурсов, соблюдения | виды, назначение |
|  | требований по | посуды для подачи, |
|  | безопасности готовой | контейнеров для |
|  | продукции; | отпуска на вынос |
|  | соблюдать выход при | пирожных и тортов |
|  | порционировании; | разнообразного |
|  | выдерживать условия | ассортимента, в том |
|  | хранения пирожных и | числе региональных; |
|  | тортов с учетом | методы сервировки и |
|  | требований по | подачи пирожных и |
|  | безопасности готовой | тортов |
|  | продукции; | разнообразного |
|  | выбирать | ассортимента; |
|  | контейнеры, | требования к |
|  | эстетично | безопасности |
|  | упаковывать на вынос | хранения готовых |
|  | для | пирожных и тортов |
|  | транспортирования | разнообразного |
|  | пирожных и тортов | ассортимента; |
|  |  | правила |
|  |  | маркирования |
|  |  | упакованных |
|  |  | пирожных и тортов |
|  |  | разнообразного |
|  |  | ассортимента, |
|  |  | правила заполнения |
|  |  | этикеток |
| ведение расчетов | рассчитывать | ассортимент и цены |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями приотпуске продукции с прилавка/раздачи | 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 | на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам;  виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***ОК 01.*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | проблемные ситуации в | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте; | работать и жить; |
| применительно к | решении задач | Анализировать задачу | Основные источники |
| различным | профессиональной | и/или проблему и | информации и ресурсы |
| контекстам | деятельности | выделять её составные | для решения задач и |
|  | Определение этапов | части; | проблем в |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | профессиональном |
|  | Определение потребности | эффективно искать | и/или социальном |
|  | в информации | информацию, | контексте. |
|  | Осуществление | необходимую для | Алгоритмы |
|  | эффективного поиска. | решения задачи и/или | выполнения работ в |
|  | Выделение всех | проблемы; | профессиональной и |
|  | возможных источников | Составить план | смежных областях; |
|  | нужных ресурсов, в том | действия, | Методы работы в |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | числе неочевидных. | Определить | профессиональной и |
| Разработка детального | необходимые ресурсы; | смежных сферах. |
| плана действий | Владеть актуальными | Структура плана для |
| Оценка рисков на каждом | методами работы в | решения задач |
| шагу | профессиональной и | Порядок оценки |
| Оценивает плюсы и | смежных сферах; | результатов решения |
| минусы полученного | Реализовать | задач |
| результата, своего плана и | составленный план; | профессиональной |
| его реализации, предлагает | Оценивать результат и | деятельности |
| критерии оценки и | последствия своих |  |
| рекомендации по | действий |  |
| улучшению плана. | (самостоятельно или с |  |
|  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. | Участие вделовом | Организовывать работу | Психология |
| Работать в | общении для | коллектива и команды | коллектива |
| коллективе и | эффективного решения | Взаимодействовать с | Психология личности |
| команде, | деловых задач | коллегами, | Основы проектной |
| эффективно | Планирование | руководством, | деятельности |
| взаимодействовать с | профессиональной | клиентами. |  |
| коллегами, | деятельность |  |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7*. | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| Содействовать | экологической | экологической | экологической |
| сохранению | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| окружающей среды, | профессиональной | Определять | ведении |
| ресурсосбережению, | деятельности; | направления | профессиональной |
| эффективно | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| действовать в | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| чрезвычайных | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
| ситуациях. |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |

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

* *анализа требований соответствующих профессиональныхстандартов;*
* *анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынкатруда.*
* *обсуждения с заинтересованнымиработодателями.*

## СТРУКТУРА и содержание профессиональногомодуля

* + 1. ***Структура профессиональногомодуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес- сиональ- ных общих компете нций* | *Наименования разделов профессионального модуля\** | *Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)* | *Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)* | | | | | *Практика* | |
| *Обязательные аудиторные учебные занятия* | | | *внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа* | | *учебная, часов* | *производственная часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| *всего, часов* | *в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов* | *в т.ч., курсовая проект (работа)\*, часов* | *всего, часов* | *в т.ч., курсовой проект (работа)\*, часов* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| *ПК 5.1.-*  *5.5*  *ОК* | ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *32* | *32* | *10* | *-* | *6* | *-* | *-* | *-* |
| *ПК 5.1.,*  *5.2* | ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *221* | *221* | *60* | *44* | *-* | *-* |
| *ПК 5.1.,*  *5.2, 5.3* | ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |  |  |  |  | *-* | *-* |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК 5.1,*  *5.4* | ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  |  | *-* | *-* |
| *ПК 5.1,*  *5.5* | ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |  |  |  |  | *-* | *-* |
| *ПК 5.1-*  *5.5* | *Учебная и производственная практика* | 360 |  | | | | | *144* | *216* |
|  | ***Всего:*** | ***613*** | ***253*** | ***70*** | ***\**** | ***50*** | ***\**** | ***144*** | ***216*** |

*\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена*

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

## 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.*** *МДК 05.01.* **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | ***100*** |
| ***МДК. 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | ***100*** |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** |  |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий. | ***2*** | ***22*** |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***38*** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий. | ***2*** |
| 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
| 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | ***4*** |
| 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | | ***2*** |
| ***Тема 1.3.***  *Виды, классификация и ассортимент* | ***Содержание*** |  | ***28*** |
| 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных | ***2*** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *кондитерского сырья и продуктов* | кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. |  | |  |
| 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | ***2*** | |
| 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | ***2*** | |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | ***6*** |
| 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | | | ***4*** |
| 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | | ***2*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | | ***20*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | ***58*** |
| ***Тема 2.1.***  *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | | ***2*** |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетомих сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка ихкачества. | | ***2*** |
| ***Тема 2.2.*** | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** | ***24*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.* | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | ***2*** |  |
| 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | ***2*** |
| 3. 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. | ***2*** |
| 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.  Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | ***2*** |
| 5. 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 срокихранения. | ***2*** |
| 6. 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. | ***2*** |
| ***Тема 2.3.***  *Приготовление глазури* | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | ***4*** |
| 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, назначение и подготовка* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***4*** |
| 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 | ***2*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *к использованию кремов* | приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  |  |
| 2. 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 занятий и лабораторных работ*** | | ***8*** |
| 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | | ***8*** |
| ***Тема 2.5.*** *Приготовление сахарной мастики и марципана* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| 1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** |
| 2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** |
| ***Тема 2.6.*** *Приготовление посыпок и крошки* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***2*** |
| 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. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***8*** |
| ***Лабораторная работа*** Приготовление отделочных полуфабрикатов | | ***8*** |
| ***Тема 2.7.*** *Отделочные полуфабрикаты промышленного производства* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** |  |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | ***4*** |
| 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | ***2*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента. | | | ***12*** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач. 4. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | |  |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | | **64** |
| ***Тема 3.1.*** *Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** | ***12*** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | | ***2*** |
| 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | | ***2*** |
| ***Тема 3.2.***  *Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** | ***12*** |
| 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. | | ***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 иначинок | | ***2*** |
| ***Тема 3.3.***  *Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** | ***16*** |
| 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. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | | ***2,3*** |
| 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. | | ***2,3*** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | | ***8*** |
| ***Практическоезанятие№*** Решение задач на определение упека, припека, расчет количестваводыдля приготовления хлебобулочных изделий ихлеба | | | ***8*** |
| ***Тема 3.4.***  *Приготовление, оформление и подготовка к* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | | ***4*** |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | ***2.3*** | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *реализации хлебобулочных изделий и хлеба* | 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*** | |  |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** |  | | ***12*** |
| ***Лабораторная работа №*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста |  | | ***6*** |
| ***Лабораторная работа №*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста |  | | ***6*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 3***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | | ***12*** |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | | | **62** |
| ***Тема 4.1.***  *Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста* | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** | ***8*** |
| 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | | ***2*** |
| 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | ***2,3*** |
| ***Тема 4.2.***  *Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного* | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** | ***38*** |
| 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. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | | ***2*** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента* | 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | ***2*** |  |
| ***Тематика лабораторных занятий*** | | | ***16*** |
| ***Лабораторное занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | | | ***2*** |
| ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | | | ***2*** |
| ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | | | ***2*** |
| ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | | ***2*** |
| ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | | | ***2*** |
| ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | | | ***4*** |
| ***Лабораторная занятие №*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | | | ***2*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 4***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразногоассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | | ***14*** |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | | **64** |
| ***Тема 5.1.*** *Изготовление и оформлениепирожных* | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | | ***20*** |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | ***2*** | |
| 2. 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*** | |
| 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от | ***2.3*** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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. |  |  |
| 4. 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*** |
| 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | ***2.3*** |
| 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. |  |
| 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от видапирожных. |  |
| ***Тематика практических и лабораторных занятий*** | | ***10*** |
| ***Лабораторнаяработа№*** Приготовление, оформление и подготовка к реализациипирожных | | ***10*** |
| ***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. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | |
| 3. 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. | |
| 4. 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. | |
| 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |
| 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ***Тематика практических и лабораторных занятий*** | ***10*** |
| ***Лабораторнаяработа*** Приготовление, оформление и подготовка к реализациитортов | ***10*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 5***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразногоассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощьюЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | ***12*** |
| ***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 санитарныхправил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктовнакладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основнымпродуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменениезакладкипродуктоввсоответствиисизменениемвыходаблюд,кулинарныхизделий,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, особенностейзаказа. 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 готовойпродукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охранытруда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой навынос. | | ***144*** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочныхполуфабрикатов. 2. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выходаизделий,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции. 3. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевыхпродуктов. 4. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимовхранения. 5. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовойпродукции. 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и длятранспортирования. 7. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий. 8. 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 организациипитания). 9. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартамичистоты. 10. 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 стандартамичистоты |  |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базыпрактики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охранытруда). 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, оказываемойуслуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цехаресторана. 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. | ***216*** |

|  |  |
| --- | --- |
| Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.   1. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 2. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организацияхранения. 3. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовойпродукции. 4. 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 ит.д.). 5. 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, навынос |  |
| ***Всего*** | ***708*** |

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

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

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

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

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫ

* + 1. ***Материально-техническоеобеспечение***

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

# Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

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

# Технические средства обучения:

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

# Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные

электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный,

шкаф морозильный шокофризер льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп,

нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование: тестомес,

взбивальная машина, миксер.

куттер, мясорубка

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста.

жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница

гриль – саломандра; микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование: стеллаж

полки, производственный стол,

моечная ванна двух или четырехсекционная

производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками производственный стол с охлаждаемой поверхностью производственный стол с ящиками,

полка или шкаф для специй, эссенций, красителей моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

34

дежи, кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик,

лопатка, сито,

скребок пластиковый, скребок металлический.мерный инвентарь,

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

нож,

совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.

скалки деревянные, скалки рифлёные,

резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников кондитерские листы,

противни перфорированные,

формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

формы для саваренов,

трафареты для нанесения рисунка, нож,

нож пилка (300 мм),

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

насадки для кондитерских мешков, ножницы,

кондитерские гребенки,

силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки,

трафареты,

кисти силиконовые.

силиконовые коврики для выпекания, прихватки,

перчатки термостойкие,

гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг

термометр инфракрасный делитель торта

подносы,

Подложки для тортов (деревянные) темперирующая емкость, инструменты для упаковки подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка

Расходные материалы: бумага пергаментная

кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

35

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

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

Программа модуля включаетв себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организацийпитания.

## Информационное обеспечениеобучения

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

# Основные источники:

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

[http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&amp;nd=102063865&amp;rdk&amp;backlink=1)

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11с.
8. 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, 16с.
9. 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.

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98.

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

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановлениеГлавного

36

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.

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. №27

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

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

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

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

# Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

1. Уроки и техника кондитерскогомастерстваЕ.В.Шрамко

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

1. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф.образованияВ.В.Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарногомастерства).
2. CHEFART. Коллекция лучших рецептовсост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.:ил.

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

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

# Интернет-источники:

37

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

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

## Организация образовательногопроцесса

Профессиональный модуль ПМ 05*.* Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочегоместа.

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

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

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

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

виды практик: учебная и производственная.

38

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

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

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

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

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

39

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 WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

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

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.

## Кадровое обеспечение образовательногопроцесса

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 профессиональногообразования».

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,

40

указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25процентов.

41

* 1. ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (поразделам)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Профессио- нальные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
| ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
| *ПК 5.1.-5.5.* | ***Знания:***  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациипитания;  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 кондитерскихизделий;  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 | ***Текущий контроль при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | кондитерских изделий;  условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |
| ***Умения:***  выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и  раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологическогооборудования;  - 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, охранытруда;  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 | ***Текущий контроль:*** |  |
| *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
| *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |
| *занятиям;* | *точность формулировок,* |
| *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |
| *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |
| *(самостоятельной)* |  |
| *работы:* |  |
| *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
| *демонстрируемых умений,* | *оптимальность выбора* |
| *выполняемых действий в* | *способов действий,* |
| *процессе* | *методов, техник,* |
| *практических/лабораторных* | *последовательностей* |
| *занятий,* | *действий и т.д.* |
| *учебной и производственной* | *-Точность оценки* |
| *практики* | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
|  | *-Рациональность действий* |
|  | *и т.д.* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация****:* |  |
| *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
| *выполнения практических* | *оптимальность выбора* |
| *заданий на зачете/экзамене* | *способов действий,* |
| *по МДК;* | *методов, техник,* |
| *- экспертная оценка* | *последовательностей* |
| *отчетов по учебной и* | *действий и т.д.* |
| *производственной практике* | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |

43

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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 | ***Итоговый контроль****:*  *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| ***Действия:***  подготовка, уборка рабочего места кондитера привыполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлениихлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после ихприготовления |
| ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | |
| *ПК 5.1, 5.2* | **Знания**:  ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;  виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного | ***Текущий контроль при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения* |

44

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства  требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных  полуфабрикатов, правила заполнения этикеток | *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |
|  | *терминологии* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация*** |  |
| *в форме* |  |
| *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |
| *виде:* | *менее 70% правильных* |
| *-письменных/ устных* | *ответов.* |
| *ответов,* |  |
| *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов* |
| **Умения:**  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;  выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:   * готовитьжеле; * хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури,посыпки, | ***Текущий контроль:*** |  |
| *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
| *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |
| *занятиям;* | *точность формулировок,* |
| *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |
| *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |
| *(самостоятельной)* |  |
| *работы:* |  |
| *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
| *демонстрируемых умений,* | *оптимальность выбора* |
| *выполняемых действий в* | *способов действий,* |
| *процессе* | *методов, техник,* |
| *практических/лабораторных* | *последовательностей* |
| *занятий,* | *действий и т.д.* |
| *учебной и производственной* | *-Точность оценки* |
| *практики* | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
|  | *-Рациональность действий* |
|  | *и т.д.* |

45

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | термостабильные начинки и пр.;   * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком дозагустения; * варить сахарный сироп для промочкиизделий; * варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели ипр.); * уваривать сахарный сироп для приготовлениятиража; * готовить жженыйсахар; * готовитьпосыпки; * готовить помаду,глазури; * готовить кремы с учетом требований к безопасностиготовой продукции; * определять степень готовности отделочныхполуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемойконсистенции;   выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовойпродукции;  организовывать хранение отделочных полуфабрикатов | | ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация****:* |  |
| *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
| *выполнения практических* | *оптимальность выбора* |
| *заданий на зачете/экзамене* | *способов действий,* |
| *по МДК;* | *методов, техник,* |
| *- экспертная оценка* | *последовательностей* |
| *отчетов по учебной и* | *действий и т.д.* |
| *производственной практике* | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
| ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий* |
| *- экспертная оценка* | *и т.д.* |
| *сформированности ПК и ОК* |  |
| *на демонстрационном* | *Правильное выполнение* |
| *экзамене* | *заданий в полном объеме* |
| **Действия:**  подготовка основных продуктов и ингредиентов;  приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов; | дополнительных |  |  |
| ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | | | | |
| *ПК 5.1-5.3* | **Знания:**  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и | | ***Текущий контроль при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных* |

46

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;  органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;  ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате  наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; |  | *ответов.* |
| *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
| *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |
| *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |
| *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов,* |
| *теоретической части* | *точность формулировок,* |
| *проектов, учебных* | *адекватность применения* |
| *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |
|  | *терминологии* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация*** |  |
| *в форме* |  |
| *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |
| *виде:* | *менее 70% правильных* |
| *-письменных/ устных* | *ответов.* |
| *ответов,* |  |
| *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов* |

47

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |  |  |
| **Умения:**  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав  хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с  нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   * подготавливатьпродукты; * замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; * подготавливать начинки,фарши; * подготавливать отделочныеполуфабрикаты; * прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделийиз дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механическогооборудования; * проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий ихлеба; * проводить оформление хлебобулочныхизделий;   выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; | ***Текущий контроль:*** |  |
| *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
| *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |
| *занятиям;* | *точность формулировок,* |
| *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |
| *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |
| *(самостоятельной)* |  |
| *работы:* |  |
| *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
| *демонстрируемых умений,* | *оптимальность выбора* |
| *выполняемых действий в* | *способов действий,* |
| *процессе* | *методов, техник,* |
| *практических/лабораторных* | *последовательностей* |
| *занятий,* | *действий и т.д.* |
| *учебной и производственной* | *-Точность оценки* |
| *практики* | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
|  | *-Рациональность действий* |
|  | *и т.д.* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация****:* |  |
| *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
| *выполнения практических* | *оптимальность выбора* |
| *заданий на зачете/экзамене* | *способов действий,* |
| *по МДК;* | *методов, техник,* |
| *- экспертная оценка* | *последовательностей* |
| *отчетов по учебной и* | *действий и т.д.* |
| *производственной практике* | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |

48

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба  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 |  | *регламентов* |
| ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий* |
| *- экспертная оценка* | *и т.д.* |
| *сформированности ПК и ОК* |  |
| *на демонстрационном* | *Правильное выполнение* |
| *экзамене* | *заданий в полном объеме* |
| **Действия:**  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента;  хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |  |  |
| ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |
| *ПК 5.1, 5.2,* | **Знания:**  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |
| *5.4* | ***при провдении:***  *-письменного/устного* | *точность формулировок, не*  *менее 70% правильных* |
|  | *опроса;* | *ответов.* |
|  | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |

49

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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; |  | *ответов.* |
| *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
| *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |
| *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |
| *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов,* |
| *теоретической части* | *точность формулировок,* |
| *проектов, учебных* | *адекватность применения* |
| *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |
|  | *терминологии* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация*** |  |
| *в форме* |  |
| *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |
| *виде:* | *менее 70% правильных* |
| *-письменных/ устных* | *ответов.* |
| *ответов,* |  |
| *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов* |

50

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |  |  |
| **Умения:**  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных  кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   * подготавливатьпродукты; * готовить различные виды теста: пресное сдобное,песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологическогооборудования; * подготавливать начинки, отделочныеполуфабрикаты; * проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерскихизделий; * проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать , безопасно использоватьоборудование,   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 | ***Текущий контроль:*** |  |
| *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
| *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |
| *занятиям;* | *точность формулировок,* |
| *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |
| *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |
| *(самостоятельной) работы* |  |
| *- экспертная оценка* |  |
| *демонстрируемых умений,* |  |
| *выполняемых действий в* | *-Адекватность,* |
| *процессе* | *оптимальность выбора* |
| *практических/лабораторных* | *способов действий,* |
| *занятий,* | *методов, техник,* |
| *учебной и производственной* | *последовательностей* |
| *практики* | *действий и т.д.* |
|  | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
|  | *-Рациональность действий* |
|  | *и т.д.* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация****:* |  |
| *- экспертная оценка* |  |
| *выполнения практических* |  |
| *заданий на зачете/экзамене* | *-Адекватность,* |
| *по МДК;* | *оптимальность выбора* |
| *- экспертная оценка* | *способов действий,* |
| *отчетов по учебной и* | *методов, техник,* |
| *производственной практике* | *последовательностей* |
|  | *действий и т.д.* |
|  | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие* |
| ***Итоговый контроль****:* | *требованиям инструкций,* |

51

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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 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 | *- экспертная оценка* | *регламентов* |
| *сформированности ПК и ОК* | *-Рациональность действий* |
| *на демонстрационном* | *и т.д.* |
| *экзамене* |  |
|  | *Правильное выполнение* |
|  | *заданий в полном объеме* |
| **Действия:**  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |  |  |
| ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | | | |
| *ПК 5.1, 5.2,* | **Знания:**  ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |
| *5.5* | ***при провдении:***  *-письменного/устного* | *точность формулировок, не*  *менее 70% правильных* |
|  | *опроса;* | *ответов.* |
|  | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |

52

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;  органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  правила маркирования упакованных пирожных и тортовразнообразного ассортимента, правила заполненияэтикеток;  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; |  | *ответов.* |
| *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
| *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |
| *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |
| *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов,* |
| *теоретической части* | *точность формулировок,* |
| *проектов, учебных* | *адекватность применения* |
| *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |
|  | *терминологии* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация*** |  |
| *в форме* |  |
| *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |
| *виде:* | *менее 70% правильных* |
| *-письменных/ устных* | *ответов.* |
| *ответов,* |  |
| *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов* |

53

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя |  |  |
| **Умения:**  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных  и тортов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления пирожных итортов;  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:   * подготавливатьпродукты; * готовить различные виды теста: пресное сдобное,песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологическогооборудования; * подготавливать начинки, кремы, отделочныеполуфабрикаты; * проводить формование рулетов избисквитного полуфабриката; * готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требованийк безопасности готовойпродукции;   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; | ***Текущий контроль:*** |  |
| *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
| *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |
| *занятиям;* | *точность формулировок,* |
| *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |
| *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |
| *(самостоятельной) работы* |  |
| *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
| *демонстрируемых умений,* | *оптимальность выбора* |
| *выполняемых действий в* | *способов действий,* |
| *процессе* | *методов, техник,* |
| *практических/лабораторных* | *последовательностей* |
| *занятий,* | *действий и т.д.* |
| *учебной и производственной* | *-Точность оценки* |
| *практики* | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
|  | *-Рациональность действий* |
|  | *и т.д.* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация****:* |  |
| *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
| *выполнения практических* | *оптимальность выбора* |
| *заданий на зачете/экзамене* | *способов действий,* |
| *по МДК;* | *методов, техник,* |
| *- экспертная оценка* | *последовательностей* |
| *отчетов по учебной и* | *действий и т.д.* |
| *производственной практике* | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |

54

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | соблюдать выход при порционировании;  выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковыватьнавынос для транспортирования пирожных итортов;  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 | ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий* |
| *- экспертная оценка* | *и т.д.* |
| *сформированности ПК и ОК* |  |
| *на демонстрационном* | *Правильное выполнение* |
| *экзамене* | *заданий в полном объеме* |
| **Действия:**  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |  |  |

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

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15*

*«Поварскоеикондитерскоедело»врамкахопрограммыпрофессиональногомодуляПМ.07«Выполнениеработпооднойилинесколькимпрофессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа можетбытьиспользована при реализациипрограмм*

55

*профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональнойдеятельности*

56