Приложение 32

к ООП СПО по профессии: **43.01.09 Повар, Кондитер**

**Департамент образования и науки Тюменской области**

**ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989; примерной программы по профессии **43.01.09.Повар, кондитер,** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; с учетом требований профессионального стандарта Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

**Организация разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Автор-составитель:**

1. Романова И.А. преподаватель профессиональной подготовки ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

технологического отделения

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /М.Г.Смирных/

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 |  |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 |  |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
 |  |
| 1. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)
 |  |
| 1. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП
 |  |

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер», зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №44898).

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.5  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | **Общие компетенции** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля** ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

|  |  |
| --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Название раздела** |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Ресурсы** |
| **Дескрипторы профессиональных компетенций** |
| **ПК 5.1** | подготовка,уборка рабочегоместа кондитера привыполнении работпо изготовлениюхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | выбирать, рациональноразмещать на рабочем месте оборудование,инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживатьпорядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;применять регламенты,стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарныетребования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующиесредства;владеть техникойухода за весоизмерительнымоборудованием;мыть вручную и впосудомоечноймашине, чистить ираскладывать на хранение посуду ипроизводственныйинвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасныхчастей технологическогооборудования;обеспечивать чистоту,безопасность кондитерских мешков;соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов | Требования охраны труда, пожарнойбезопасности ипроизводственнойсанитарии в организациипитания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов, посуды иправила ухода заними; организацияработ в кондитерском цехе;последовательность выполнениятехнологическихопераций, современные методы изготовленияхлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; регламенты, стандарты, в томчисле системаанализа, оценки иуправления опаснымифакторами (системаНАССР) и нормативно-техническаядокументация,используемая приизготовлениихлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; возможныепоследствия нарушения санитарии и гигиены;требования к личнойгигиене персонала при подготовкепроизводственногоинвентаря ипроизводственнойпосуды;правила безопасногохранения чистящих,моющих идезинфицирующихсредств, предназначенных для последующегоиспользования;правила утилизацииотходов виды, назначение упаковочныхматериалов, пособыхранения пищевыхпродуктов, готовыххлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; виды, назначениеоборудования,инвентаря посуды,используемых дляпорционирования(комплектования),укладки готовыххлебобулочных,мучных кондитерскихизделий;способы и правилапорционирования(комплектования),укладки, упаковки на вынос готовыххлебобулочных,мучных кондитерскихизделий;условия, сроки,способы храненияхлебобулочных,мучных кондитерскихизделий | Отделение дляхранения суточногозапаса сырья иподготовки киспользованиюВесоизмерительное оборудование:весы настольныеэлектронные,весы напольныеХолодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф морозильныйОборудование для упаковки, оценки качества ибезопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машинадля вакуумнойупаковкиВспомогательноеоборудование:стеллаж стационарный,стеллаж передвижной,поддоны, полки,производственный стол, моечная ванна двух или четырех секционная. Инвентарь,инструменты, кухонная посуда:мерный инвентарь,функциональныеемкости из нержавеющей стали, набор разделочныхдосок (деревянных или из пластика смаркировкой «КЦ»,набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. Весоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Механическоеоборудование: весы настольныеэлектронные.оборудование:мукопросеиватель,тестомес,взбивальная машина или универсальныйпривод с взбивалкой, миксер.Вспомогательноеоборудование:стеллаж полки,производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь,инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли,функциональныеемкости изнержавеющей стали, венчик, лопатка,сито, скребок пластиковыйскребок металлический.Отделение дляРасстойки.Тепловоеоборудование:шкаф для расстойки теста. Вспомогательноеоборудование:табурет низкий для дежи (котлов.Отделение дляразделки тестаВесоизмерительное оборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный.Механическоеоборудование:тестоделитель или тестоделитель-округлитель,тестоотсадочнаямашина, |
| подбор,подготовка к работе,проверкатехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов | выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,посуду всоответствии свидом работ вкондитерском цехе; подготавливать кработе, проверятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы в соответствии синструкциями ирегламентами,стандартамичистоты;соблюдатьправила техникибезопасности,пожарнойбезопасности,охраны труда |
| подготовкарабочего места дляпорционирования(комплектования),отпуска, упаковкина вынос готовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | выбирать,подготавливать,рациональноразмещать нарабочем местематериалы, посуду,контейнеры,оборудование дляупаковки, хранения,подготовки ктранспортированиюготовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий |  |
| Упаковка искладированиепищевых продуктов,других расходныхматериалов,используемых визготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий илиоставшихся после ихприготовления | оцениватьналичие, проверятьорганолептическимспособом качество,безопасностьобработанногосырья,полуфабрикатов,пищевых продуктов,пряностей, приправи других расходныхматериалов;осуществлять ихвыбор всоответствии стехнологическимитребованиями;обеспечивать иххранение всоответствии синструкциями ирегламентами,стандартамичистоты;своевременнооформлять заявку насклад | ассортимент,требования ккачеству, условия исроки хранениясырья, продуктов,используемых приприготовлениихолодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков;правилаоформления заявокна склад;виды, назначениеи правилаэксплуатацииприборов дляэкспресс оценкикачества ибезопасности сырья,продуктов,материалов; | тестораскаточнаямашина,тестозакаточнаямашина.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллаж передвижной,полки,производственный столс деревяннойповерхностью, сошкафчиками дляинструментов ивыдвижными ларямидля муки, производственный столс охлаждаемойповерхностью, табуретнизкий для дежи(котлов).Инвентарь,инструменты, кухоннаяпосуда:скалки деревянные,скалки рифлёные,резцы (фигурные) длятеста и марципана,вырубки (выемки) дляпеченья, пряников,сито,скребок пластиковый,скребок металлический,кондитерские листы,противниперфорированные,формы различные(металлические,силиконовые илибумажные) дляштучных кексов,круглые разъемныеформы для тортов,пирогов d 20, 22, 24, 26,28 см,Формы,трафареты длянанесения рисунка,нож, нож пилка (300 мм),паллета (шпатели с изгибом от 18 см и безизгиба до 30 см),кондитерские мешки,насадки длякондитерских мешков,ножницы, кондитерские гребенки,силиконовые коврикидля макарун, эклеров,терки,трафареты,кисти силиконовыеОтделение длявыпеканияТепловоеоборудование:жарочный шкаф илипечь кондитерская, илипароконвектомат,фритюрница.Инвентарь,инструменты, кухоннаяпосуда: силиконовые коврикидля выпекания,прихватки,перчатки термостойкие,гастроемкости иликонтейнеры длявыпеченных изделий,дуршлаг. Расходные материалы:бумага для выпечки.Отделение дляприготовленияразличных видовполуфабрикатовТепловоеоборудование:плита электрическая.Механическоеоборудование: миксер, куттер,мясорубка,универсальный приводсо сменнымимеханизмами.Вспомогательноеоборудование:стеллаж стационарный,стеллаж передвижной,производственный стол с ящиками,производственный стол с охлаждаемойстолешницей,полка или шкаф дляспеций, эссенций,красителей,табурет низкий длядежи (котлов),моечная ванна. Инвентарь,инструменты, кухоннаяпосуда:кастрюли,функциональныеемкости изнержавеющей стали,мерные емкости,термометринфракрасный,венчик,лопатка, сито,скребок пластиковый,скребок металлический.Отделение дляохлаждения и отделки изделий Весоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф шоковойзаморозки,льдогенератор.Механическоеоборудование:миксер Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллаж передвижной,производственный столс ящиками дляинструментов,производственный стол с мраморнойстолешницей,полка или шкаф дляспеций, эссенций,красителей,табурет низкий длядежи (котлов),моечная ванна.Инвентарь,инструменты, кухоннаяпосуда:нож пилка (300 мм),паллета (шпатели сизгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),кондитерские мешки, насадки длякондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки,формы для конфет,формы дляшоколадных фигур,набор молдов длямастики, карамели,шоколада,делитель торта,терки, трафареты,решетка с поддономдля глазирования,инструменты дляработы с мастикой,марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга,перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью,подставки для тортов вращающиеся,подносы, ДуршлагПодложки для тортов(деревянные)кастрюли,функциональныеемкости изнержавеющей стали,мерные емкости,темперирующаяемкость, термометринфракрасный,венчик, лопатка,сито, скребок пластиковый,скребок металлический,контейнер с крышкой.Отделение для мытья инвентаря иинструментовОборудование длямытья посуды:машинапосудомоечная,стерилизатор,шкаф сушильный. Вспомогательноеоборудование:стеллаж стационарный,полки,моечные ванны.Инвентарь,инструменты, кухоннаяпосуда:корзина для мусора. Отделение дляупаковки готовыхизделий и экспедицияВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные,весы напольные. Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,камера холодильная.Оборудование дляупаковки, оценкикачества ибезопасности готовыхизделий:машина для вакуумнойупаковки,упаковочные машины. Вспомогательноеоборудование:стеллаж стационарный,стеллаж передвижной, полки,производственный стол.Инвентарь,инструменты, кухоннаяпосуда:лотки, контейнеры скрышками, нож,инструменты дляупаковки,корзина для мусора. Расходные материалы:упаковочныематериалы (бумажныепакеты, плёночныйматериал, термоусадочнуюобёрточную плёнку,полимерные пакеты,прозрачные коробки-контейнеры изпластика с крышками,специальныекартонные коробки идр.), бумага пергаментная.Сырье:по рецептуре нахлебобулочные,мучные кондитерскиеизделия:мука пшеничная,мука ржаная,молоко,дрожжи,разрыхлители,яйца, меланж илияичный порошок,сахар, сахарная пудра,масло сливочное,маргарин, масло растительное,орехи,изюм,фрукты,ягоды,шоколад,какао-порошок,сухие смеси и др. |
| **ПК5.2** | подготовкаосновных продуктови дополнительныхингредиентов | подбирать всоответствии стехнологическимитребованиями, оценкакачества ибезопасностиосновных продуктов идополнительныхингредиентов;организовывать их хранение в процессеприготовленияотлелочныхполуфабрикатов с соблюдениемтребований побезопасностипродукции, товарногососедства; выбирать,подготавливатьароматические,красящие вещества сучетом санитарныхтребований киспользованиюпищевых добавок; взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав отделочныхполуфабрикатов всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов в соответствии снормами закладки,особенностями заказа,сезонностью;использоватьрегиональныепродукты дляприготовленияотделочныхполуфабрикатов;хранить, подготавливатьотделочныеполуфабрикатыпромышленногопроизводства: желе,гели, глазури,посыпки, фруктовыесмеси,термостабильныеначинки и пр. | ассортимент,товароведнаяхарактеристика,правила выбораосновных продуктови дополнительныхингредиентов сучетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов дляотделочныхполуфабрикатов;виды,характеристика,назначение, правилаподготовкиотделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводства;характеристикарегиональных видовсырья, продуктов;нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов | Отделение дляхранения суточногозапаса сырья иподготовки киспользованиюВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные,весы напольные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф морозильныйОборудование дляупаковки, оценкикачества ибезопасностипищевых продуктов:овоскоп,нитраттестер, машинадля вакуумнойупаковки, Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,поддоны, полки,производственныйстол,моечная ванна двухиличетырех секционная. Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:мерный инвентарь,функциональныеемкости изнержавеющей стали,набор разделочныхдосок (деревянныхили из пластика смаркировкой «КЦ»,нож,венчик,сито,совки для сыпучихпродуктов,корзина для мусора. |
| приготовлениеотделочныхполуфабрикатов | выбирать, применятькомбинироватьразличные методыприготовления, подготовкиотделочныхполуфабрикатов: - готовить желе;- хранить,Подготавливать отделочныеполуфабрикатыпромышленногопроизводства: гели,желе, глазури,посыпки,термостабильные начинки и пр.; - нарезать,измельчать, протиратьвручную имеханическимспособом фрукты,ягоды, увариватьфруктовые смеси ссахарным песком дозагустения;- варить сахарныйсироп для промочкиизделий;- варить сахарныйсироп и проверять егокрепость (дляприготовления помадки, украшенийиз карамели и пр.);- уваривать сахарныйсироп дляприготовления тиража;- готовить жженыйсахар; готовить посыпки;- готовить помаду,глазури;- готовить кремы с учетом требований кбезопасности готовойпродукции;- определять степеньготовности отделочныхполуфабрикатов; доводить до вкуса,требуемой консистенции;выбирать оборудование,производственныйинвентарь, посуду,инструменты всоответствии со способомприготовления | методыприготовленияотделочныхполуфабрикатов,правила их выбора с учетом типапитания, улинарных свойствосновного продукта;виды, назначение иправила безопаснойэксплуатацииоборудования,инвентаряинструментов;ассортимент,рецептуры,требования ккачеству отделочныхполуфабрикатов;органолептическиеспособыопределенияготовности;нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов; | Отделение дляприготовленияразличных видовполуфабрикатовТепловоеоборудование:плита электрическая.Механическоеоборудование:миксер,куттер,мясорубка,универсальныйпривод со сменнымимеханизмами.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,производственныйстол с ящиками,производственныйстол с охлаждаемойстолешницей,полка или шкаф дляспеций, эссенций,красителей,лампа для карамели,аппарат длятемперированияшоколада,сифон,газовая горелка (длякарамелизации),помпа для карамели,аэрограф,формы для конфет,формы дляшоколадных фигур,набор молдов для мастики, карамели,шоколада,табурет низкий длядежи (котлов),моечная ванна.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:кастрюли,функциональныеемкости изнержавеющей стали,мерные емкости,термометринфракрасный,венчик,лопатка,сито,шенуа,скребок пластиковый,скребок металлический. |
| Хранениеотделочныхполуфабрикатов | проверять качествоотделочныхполуфабрикатов передиспользованием илиупаковкой длянепродолжительногохранения;хранитьсвежеприготовленныеотделочныеполуфабрикаты,полуфабрикатыпромышленногопроизводства с учетомтребований побезопасности готовойпродукции;организовывать хранениеотделочныхполуфабрикатов | Условия, срокихраненияотделочныхполуфабрикатов, втом числепромышленногопроизводстватребования кбезопасностихраненияотделочныхполуфабрикатов;правиламаркированияупакованныхотделочныхполуфабрикатов,правила заполненияэтикеток | Отделение дляохлаждения иотделки изделийХолодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф шоковойзаморозки,льдогенератор |
| **ПК 5.3** | подготовкаосновных продуктови дополнительныхингредиентов | подбирать всоответствии стехнологическимитребованиями, оценка качества ибезопасностиосновных продуктов идополнительныхингредиентов;организовывать иххранение в процессеприготовления хлебобулочныхизделий и хлеба ссоблюдениемтребований побезопасностипродукции, товарногососедства;выбирать,подготавливатьароматические,красящие вещества; взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав хлебобулочныхизделий и хлеба всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов всоответствии снормами закладки,особенностями заказа;использоватьрегиональныепродукты дляприготовленияхлебобулочныхизделий и хлеба | Ассортимент,характеристика,правила выбораосновных продуктов и дополнительныхингредиентов сучетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов дляхлебобулочныхизделий и хлебаразнообразногоассортимента; виды,характеристикарегиональных видовсырья, продуктов;нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов; | Отделение дляхранениясуточного запасасырья и подготовки киспользованиюВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные,весы напольные. Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф морозильныйОборудование дляупаковки, оценкикачества ибезопасностипищевых продуктов:овоскоп,нитраттестер,машина длявакуумнойупаковки, Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф морозильныйОборудование дляупаковки, оценкикачества ибезопасностипищевых продуктов:овоскоп,нитраттестер,машина длявакуумнойупаковки, стол,моечная ванна двухили четырех секционная. Инвентарь,инструменты,кухонная посуда: стол,моечная ванна двухиличетырех секционная.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:Тестомесильное отделениеВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Тепловоеоборудование:плитаэлектрическая.Механическоеоборудование:мукопросеиватель,тестомес,взбивальная машинаили универсальныйпривод свзбивалкой,миксер.Вспомогательноеоборудование:стеллажполки,производственныйстол,табурет низкий длядежи (котлов).Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:дежи,кастрюли,функциональныеемкости из нержавеющей стали,венчик,лопатка,сито,скребокпластиковый,скребокметаллический.Отделение длярасстойкиТепловоеоборудование:шкаф для расстойкитеста.Вспомогательноеоборудование:табурет низкий длядежи (котловОтделение дляразделки тестаВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный.Механическоеоборудование:тестоделитель илитестоделитель-округлитель,тестораскаточнаямашина,тестозакаточнаямашина.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,полки, производственныйстол с деревяннойповерхностью, сошкафчиками дляинструментов ивыдвижнымиларями для муки,табурет низкий длядежи (котлов).Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:деревянные скалкии штампы дляраскатки теста инанесения рисунков,резцы,сито,скребокпластиковый,скребокметаллический,нож,кондитерскиелисты,силиконовыековрики, противниперфорированные,формы различные(металлические,силиконовые илибумажные) дляштучных кексов,кисти силиконовые.Отделение длявыпеканияТепловоеоборудование:жарочный шкаф илипечь кондитерская,илипароконвектомат,фритюрница.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:прихватки,перчаткитермостойкие,гастроемкости иликонтейнеры длявыпеченныхизделий,дуршлаг. Расходныематериалы:бумага для выпечки.Отделение дляприготовленияразличных видовполуфабрикатов Тепловоеоборудование:плитаэлектрическая.Механическоеоборудование:миксер,куттер,мясорубка,универсальныйпривод со сменнымимеханизмами.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной, производственныйстол с ящиками,производственныйстол с охлаждаемойстолешницей,полка или шкаф дляспеций, эссенций,красителей,табурет низкий длядежи (котлов),моечная ванна.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:кастрюли,функциональныеемкости изнержавеющей стали,мерные емкости,термометр инфракрасный,венчик,лопатка,сито,скребокпластиковый,скребокметаллический.Отделение дляохлаждения иотделки изделийВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные. Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф шоковойзаморозки,льдогенератор.Механическоеоборудование:миксер.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарныйстеллажпередвижной,производственныйстол с ящиками дляинструментов,производственныйстол с мраморнойстолешницей,полка или шкаф дляспеций, эссенций,красителей,табурет низкий длядежи (котлов),моечная ванна. Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:кастрюли,функциональныеемкости изнержавеющей стали,мерные емкости,темперирующаяемкость, термометринфракрасный,венчик, лопатка сито, скребокпластиковый,скребокметаллический,контейнер скрышкой. Отделение длямытья инвентаря иинструментовОборудование длямытья посуды:машинапосудомоечная,стерилизатор,шкаф сушильный.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,полки, моечныеванны. Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:корзина для мусора.Отделение дляупаковки готовыхизделий иэкспедицияВесоизмерительное оборудование:весы настольныеэлектронные,весы напольные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,камера холодильная.Оборудование дляупаковки, оценкикачества и безопасностиготовых изделий:машина длявакуумнойупаковки,упаковочныемашины.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,полки,производственныйстол.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда лотки,контейнеры скрышками, нож,инструменты дляупаковки,корзина для мусора.Расходныематериалы:упаковочныематериалы(бумажные пакеты,плёночныйматериал,термоусадочнуюобёрточную плёнку,полимерные пакеты,прозрачныекоробки-контейнеры изпластика с крышками,специальныекартонные коробкии др.), бумагапергаментная.Сырье:по рецептуре нахлебобулочныеизделия: мука пшеничная,мука ржаная,молоко, дрожжи,яйца, меланж илияичный порошок,сахар, сахарнаяпудра, масло сливочное,маргарин, масло растительноеи др. |
| подготовкаосновных продуктови дополнительныхингредиентов | подбирать всоответствии стехнологическимитребованиями, оценкакачества ибезопасностиосновных продуктови дополнительныхингредиентов;организовывать иххранение в процессеприготовлениямучных кондитерскихизделий ссоблюдениемтребований побезопасностипродукции, товарногососедства; выбирать,подготавливатьароматические,красящие вещества;взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав мучныхкондитерскихизделий в соответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов всоответствии снормами закладки,особенностямизаказа;использоватьрегиональныепродукты дляприготовлениямучных кондитерскихизделий | Ассортимент,характеристика,правила выбораосновных продуктови дополнительныхингредиентов сучетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов длямучныхкондитерскихизделийразнообразного ассортимента;виды,характеристикарегиональных видовсырья, продуктов;нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов; | Отделение дляхранения суточногозапаса сырья иподготовки киспользованиюВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные,весы напольные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф морозильный Оборудование дляупаковки, оценкикачества ибезопасностипищевыхпродуктов: овоскоп,нитраттестер,машина длявакуумнойупаковки, Вспомогательноеоборудование:стеллаж стационарный,стеллажпередвижной,поддоны, полки,производственныйстол, моечная ванна двух иличетырехсекционная.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:мерный инвентарь,функциональныеемкости изнержавеющейстали, набор разделочныхдосок (деревянныхили из пластика смаркировкой «КЦ»,нож,венчик,сито,совки для сыпучихпродуктов,корзина для мусора. |
| **ПК 5.4** | приготовлениемучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента | выбирать, применятькомбинироватьразличные способыприготовлениямучных кондитерскихизделий с учетомтипа питания, видаосновного сырья, егосвойств:- подготавливатьпродукты;- готовить различныевиды теста: пресноесдобное, песочное,бисквитное, пресноеслоеное, заварное,воздушное,пряничное вручную ис использованием технологическогооборудования;- подготавливатьначинки,отделочные полуфабрикаты;- проводитьформование,расстойку, выпечку,оценку готовностивыпеченных мучныхкондитерскихизделий;- проводитьоформление мучныхкондитерскихизделий;выбирать , безопасно использоватьоборудование,производственныйинвентарь, посуду,инструменты всоответствии со способомприготовления | методыприготовлениямучныхкондитерскихизделий, правила ихвыбора с учетомтипа питания,кулинарных свойствосновного продукта;виды, назначение иправила безопаснойэксплуатацииоборудования,инвентаряинструментов;ассортимент рецептуры,требования ккачеству, мучныхкондитерскихизделий;органолептическиеспособыопределения готовностивыпеченныхизделий;нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов; | ОтделениетестомесильноеВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Механическоеоборудование:мукопросеиватель,тестомес,взбивальнаямашина илиуниверсальныйпривод свзбивалкой,миксер. Вспомогательноеоборудование:стеллажполки,производственныйстол,табурет низкий длядежи (котлов). Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:дежи,кастрюли,функциональныеемкости изнержавеющейстали,венчик,лопатка,сито,скребокпластиковый,скребокметаллический.Отделение дляразделки теста Весоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный.Механическоеоборудование:тестораскаточнаямашина,тестозакаточнаямашина,тестоотсадочнаямашина. Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,полки,производственныйстол с деревяннойповерхностью, сошкафчиками дляинструментов ивыдвижнымиларями для муки,табурет низкий длядежи (котлов). Инвентарь,инструменты,кухонная посуда: скалки деревянные,скалки рифлёные,резцы (фигурные)для теста имарципана,вырубки (выемки)для печенья,пряников,сито,скребокпластиковый,скребокметаллический,кондитерскиелисты,формы различные(металлические,силиконовые илибумажные) дляштучных кексов,(десертов мармелада,мороженого),круглые разъемныеформы для тортов,пирогов d 20, 22,24, 26, 28 см,формы длясаваренов,трафареты длянанесения рисунка, нож,нож пилка (300 мм),паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30см),кондитерскиемешки,насадки длякондитерскихмешков,ножницы,кондитерскиегребенки,силиконовыековрики длямакарун, эклеров, терки,трафареты,кисти силиконовые.Отделение для Тепловоеоборудование:жарочный шкафили печькондитерская, илипароконвектомат,фритюрница.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:силиконовыековрики длявыпечки,прихватки,перчаткитермостойкие,гастроемкости иликонтейнеры длявыпеченныхизделий,дуршлаг. Расходныематериалы:бумага длявыпечки.Отделение дляприготовленияразличных видовполуфабрикатовТепловоеоборудование:плитаэлектрическая.Механическоеоборудование:миксер, куттер, мясорубка,универсальныйпривод сосменнымимеханизмами. Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,производственныйстол с ящиками,производственный стол с охлаждаемойстолешницей,полка или шкаф для специй, эссенций,красителей,табурет низкий длядежи (котлов),моечная ванна.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:кастрюли,функциональныеемкости изнержавеющейстали,мерные емкости,термометринфракрасный,венчик,лопатка, сито,скребокпластиковый,скребокметаллический.Отделение дляохлаждения иотделки изделийВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф шоковойзаморозки, льдогенератор.Механическоеоборудование:миксер.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,производственныйстол с ящиками дляинструментов, производственныйстол с мраморнойстолешницей,полка или шкаф дляспеций, эссенций,красителей,табурет низкий длядежи (котлов),моечная ванна.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:кастрюли,функциональныеемкости изнержавеющейстали,мерные емкости,темперирующаяемкость,термометринфракрасный венчик,лопатка,сито,скребокпластиковый,скребокметаллический,контейнер скрышкой.Отделение длямытья инвентаря иинструментовОборудование длямытья посуды:машинапосудомоечная,стерилизатор,шкаф сушильный.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный полки,моечные ванны.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:корзина для мусора  |
| Хранение, отпуск,упаковка на вынос мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента | Проверять качествомучные кондитерские изделия перед отпуском,упаковкой на вынос;порционировать(комплектовать) с учетомрациональногоиспользования ресурсов,соблюдения требованийпо безопасности готовойпродукции;соблюдать выход припорционировании;выдерживать условияхранения мучныхкондитерскихизделий с учетомтребований побезопасности готовойпродукции;выбирать контейнеры,эстетично упаковывать навынос для транспортированиямучных кондитерскихизделий  | техникапорционирования (комплектования),складирования длянепродолжительногохранения мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента;виды, назначениепосуды для подачи,контейнеров дляотпуска на выносмучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента, в томчисле региональных;методы сервировки иподачи мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента;требования кбезопасностихранения готовыхмучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента;правиламаркированияупакованныхмучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента,правила заполнения этикеток | Отделение дляупаковки готовых изделий иэкспедицияВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные,весы напольные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,камерахолодильная.Оборудование дляупаковки, оценкикачества ибезопасностиготовых изделий:машина длявакуумнойупаковки,упаковочныемашины.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,полки,производственныйстол.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:лотки,контейнеры скрышками,нож,инструменты дляупаковки,корзина длямусора.Расходныематериалы:упаковочныематериалы(бумажные пакеты,плёночныйматериал,термоусадочнуюобёрточнуюплёнку, полимерныепакеты, прозрачныекоробки-контейнеры изпластика скрышками,специальныекартонные коробкии др.),бумагапергаментная.Сырье:по рецептуре намучныекондитерскиеизделия:мука пшеничная,мука ржаная,молоко,яйца, меланж илияичный порошок,сахар, сахарная пудра,мед,масло сливочное,маргарин,маслорастительное,разрыхлители,пряности и др. |
| ведениерасчетов спотребителями приотпуске продукциина вынос;взаимодействие с потребителямипри отпускепродукции сприлавка/раздачи | рассчитыватьстоимость,вести учетреализованныхмучных кондитерскихизделийразнообразногоассортимента;пользоватьсяконтрольно- кассовыми машинамипри оформленииплатежей;принимать оплатуналичными деньгами;принимать иоформлять;безналичныеплатежи;составлять отчет поплатежам;поддерживатьвизуальный контакт спотребителем;владетьпрофессиональнойтерминологией;консультироватьпотребителей,оказывать им помощьв выборе мучныхкондитерскихизделий;разрешать проблемыв рамках своейкомпетенции | ассортимент и цены намучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента на деньпринятия платежей;правила торговли;виды оплаты поплатежам;виды и характеристика контрольно-кассовыхмашин;виды и правилаосуществления кассовыхопераций;правила и порядокрасчета потребителейпри оплате наличнымиденьгами, прибезналичной формеоплаты;правила поведения,степеньответственности заправильностьрасчетов спотребителями; правила общения спотребителями;базовый словарныйзапас наиностранном языке;техника общения,ориентированная напотребителя |
| **ПК 5.5**  | подготовкаосновных продуктови дополнительныхингредиентов | всоответствии стехнологическимитребованиями, оценкакачества ибезопасностиосновных продуктови дополнительныхингредиентов;организовывать иххранение в процессеприготовленияпирожных и тортов ссоблюдениемтребований побезопасности продукции, товарногососедства;выбирать,подготавливатьароматические,красящие вещества;взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав пирожных итортов в соответствиис рецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов всоответствии снормами закладки,особенностямизаказа;использоватьрегиональныепродукты дляприготовленияпирожных и тортов | Ассортимент,характеристика,правила выбораосновных продуктови дополнительныхингредиентов сучетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов дляпирожных и тортовразнообразного ассортимента;виды,характеристикарегиональных видовсырья, продуктов;нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов; | Отделение дляхранения суточногозапаса сырья иподготовки киспользованиюВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные,весы напольные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкаф морозильныйОборудование дляупаковки, оценки качества ибезопасностипищевыхпродуктов:овоскоп,нитраттестер,машина длявакуумнойупаковки, Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,поддоны,полки,производственныйстол,моечная ванна двухиличетырех секционная.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:мерный инвентарь,функциональныеемкости изнержавеющейстали, набор разделочныхдосок (деревянныхили из пластика смаркировкой «КЦ»,нож,венчик,сито,совки для сыпучихпродуктов,корзина для мусора |
| приготовлениемучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента | выбирать, применятькомбинироватьразличные способыприготовленияпирожных и тортов сучетом типа питания:- подготавливатьпродукты;- готовить различныевиды теста: пресноесдобное, песочное,бисквитное, пресное слоеное, заварное,воздушное,пряничное вручную ис использованиемтехнологическогооборудования;- подготавливатьначинки, кремы,отделочныеполуфабрикаты;- проводитьформование рулетовиз бисквитногополуфабриката;- готовить, оформлятьторты, пирожные сучетом требований кбезопасности готовойпродукции;выбирать , безопасноиспользоватьоборудование,производственныйинвентарь, посуду,инструменты всоответствии со способомприготовления | методыприготовленияпирожных и тортов,правила их выбора сучетом типапитания;виды, назначение иправила безопаснойэксплуатацииоборудования,инвентаряинструментов; ассортимент,рецептуры,требования ккачеству, пирожныхи тортов;органолептическиеспособыопределенияготовностивыпеченных иотделочныхполуфабрикатов;нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов; | ОтделениетестомесильноеВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Механическоеоборудование:мукопросеиватель,тестомес,взбивальнаямашина илиуниверсальныйпривод свзбивалкой,миксер.Вспомогательноеоборудование:стеллажполки,производственныйстол,табурет низкий длядежи (котлов).Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:дежи,кастрюли,функциональныеемкости из нержавеющейстали,венчик,лопатка,сито,скребокпластиковый,скребокметаллический.Отделение дляразделки тестаВесоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные Холодильноеоборудование:шкаф холодильный.Механическоеоборудование:тестораскаточнаямашина,тестозакаточнаямашина,тестоотсадочнаямашина.Вспомогательноеоборудование:стеллаж стационарный,стеллажпередвижной,полки, производственныйстол сошкафчиками дляинструментов ивыдвижнымиларями для муки,табурет низкий длядежи (котлов).Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:скалки деревянные,скалки рифлёные,резцы (фигурные)для теста имарципана,вырубки (выемки),сито,скребокпластиковый,скребокметаллический, кондитерскиелисты,противни свысокими бортами,кондитерскиелисты,круглые разъемныеформы для тортов,пирогов d 20, 22,24, 26, 28 см,трафареты длянанесения рисунка,нож,паллета (шпатели сизгибом от 18 см ибез изгиба до 30см),кондитерскиемешки,насадки для кондитерскихмешков,ножницы,кондитерскиегребенки,силиконовыековрики длямакарун, эклеров,терки,трафареты, кисти силиконовые.Отделение длявыпеканияТепловоеоборудование:жарочный шкафили печькондитерская, илипароконвектомат,фритюрница.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:силиконовыековрики длявыпечки,прихватки,перчатки термостойкие,гастроемкости иликонтейнеры длявыпеченныхизделий,дуршлаг.Расходныематериалы:бумага длявыпечки.Отделение дляприготовленияразличных видовполуфабрикатовТепловоеоборудование:плитаэлектрическая Механическоеоборудование:миксер,куттер,мясорубка,универсальныйпривод сосменнымимеханизмами.Вспомогательноеоборудование:стеллажстационарный,стеллажпередвижной,производственный  |
| **Дескрипторы универсальных (общих) компетенций** |
| **ОК 1** | Выбирать способырешения задачпрофессиональнойдеятельности,применительно кразличнымконтекстам**.** | Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализасложных ситуацийпри решении задачпрофессиональнойдеятельности Определение этапов решения задачи.Определение потребности в информации Осуществление эффективногопоиска.Выделение всехвозможныхисточников нужныхресурсов, в томчисле неочевидных.Разработкадетального планадействийОценка рисков накаждом шагуОценивает плюсы иминусы полученногорезультата, своегоплана и егореализации,предлагает критерииоценки ирекомендации поулучшению плана. | Распознаватьзадачу и/илипроблему впрофессиональном и/или социальномконтексте;Анализироватьзадачу и/или проблему ивыделять еёсоставные части;Правильно выявлять и эффективноИскать информацию, необходимую длярешения задачии/или проблемы;Составить пландействия,Определитьнеобходимыересурсы;Владетьактуальнымиметодами работывпрофессиональной и смежныхсферах;Реализоватьсоставленныйплан;Оцениватьрезультат ипоследствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальныйпрофессиональный исоциальныйконтекст, в которомприходится работать и жить; Основныеисточники информации и ресурсы для решения задач и проблем впрофессиональном и/или социальномконтексте.Алгоритмывыполненияработ в профессиональной и смежных областях; Методыработы в профессиональной и смежных сферах.Структураплана для решения задач Порядок оценкирезультатов решения задач профессиональнойдеятельности |
| **ОК 2** | Осуществлятьпоиск, анализ иинтерпретациюинформации,необходимой длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности. | Планированиеинформационногопоиска из широкогонабора источников,необходимого длявыполненияпрофессиональныхзадачПроведение анализаполученнойинформации,выделяет в нейглавные аспекты.Структурироватьотобраннуюинформацию всоответствии спараметрами поиска;Интерпретацияполученнойинформации вконтекстепрофессиональнойдеятельности | Определятьзадачи поискаинформацииОпределятьнеобходимыеисточникиинформацииПланироватьпроцесс поискаСтруктурироватьполучаемуюинформациюВыделятьнаиболеезначимое вперечнеинформацииОцениватьпрактическуюзначимостьрезультатовпоискаОформлятьрезультаты поиска | Номенклатураинформационных источниковприменяемых впрофессиональнойдеятельностиПриемы структурированияинформацииФорматоформлениярезультатовпоискаинформации |
| **ОК 3** | Планировать иРеализовывать собственноепрофессиональноеи личностноеразвитие. | Использование актуальной нормативно-правовойдокументацию попрофессии(специальности)ПрименениесовременнойнаучнойпрофессиональнойтерминологииОпределениетраекториипрофессиональногоразвития исамообразования | ОпределятьАктуальность нормативно-правовойдокументации впрофессиональной деятельностиВыстраиватьтраекториипрофессионального и личностногоразвития | СодержаниеАктуальной нормативно-правовойдокументацииСовременнаянаучная ипрофессиональнаятерминологияВозможныетраекториипрофессионального развитияи самообразования |
| **ОК 4** | Работать вколлективе икоманде,эффективновзаимодействоватьс коллегами,руководством, клиентами. | Участие в деловомобщении дляэффективногорешения деловыхзадачПланированиепрофессиональнойдеятельность | Организовыватьработу коллективаи командыВзаимодействовать с коллегами,руководством,клиентами. | ПсихологияколлективаПсихологияличностиОсновыпроектнойдеятельности |
| **ОК 5** | Осуществлятьустную иписьменнуюкоммуникацию нагосударственном языке с учетомособенностейсоциального икультурногоконтекста. | Грамотно устно иписьменно излагатьсвои мысли попрофессиональной тематике нагосударственном языкеПроявлениетолерантность в рабочем коллективе | Излагать своимысли нагосударственномязыкеОформлятьдокументы | Особенностисоциального икультурногоконтекстаПравилаоформлениядокументов. |
| **ОК 6** | Проявлятьгражданско-патриотическую позицию,демонстрироватьосознанноеповедение наосновеобщечеловеческихценностей. | Пониматьзначимость своейпрофессии(специальности)Демонстрацияповедения на основеобщечеловеческихценностей. | Описыватьзначимость своейпрофессииПрезентоватьструктурупрофессиональной деятельности попрофессии(специальности) | Сущностьгражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравилаповедения входе выполненияпрофессиональнойдеятельности |
| **ОК 7** | Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению, эффективно действовать вчрезвычайныхситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельности; Обеспечиватьресурсосбережениена рабочем месте | Соблюдать нормыэкологическойбезопасностиОпределятьнаправленияресурсосбережения в рамкахпрофессиональной деятельности попрофессии(специальности) | Правилаэкологическойбезопасностипри ведениипрофессиональной деятельностиОсновныересурсы задействованные впрофессиональнойдеятельности Путиобеспеченияресурсосбережения. |
| **ОК 8** | Использоватьсредствафизическойкультуры длясохранения иукрепленияздоровья впроцессепрофессиональнойдеятельности иподдержаниенеобходимогоуровня физическойподготовленности. | Сохранение и укрепление здоровьяпосредствомиспользования средств физическойкультурыПоддержание уровня физическойподготовленностидля успешнойреализациипрофессиональнойдеятельности | Использоватьфизкультурно-оздоровительнуюдеятельность дляукрепленияздоровья,достиженияжизненных ипрофессиональных целей;Применятьрациональныеприемыдвигательныхфункций впрофессиональной деятельностиПользоватьсясредствамипрофилактикиперенапряженияхарактерными дляданной профессии(специальности) | Рольфизическойкультуры вобщекультурном,профессиональном и социальномразвитии человека;Основы здоровогообраза жизни;Условияпрофессиональнойдеятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)Средства профилактики перенапряжения |
| **ОК 9** | Использоватьинформационныетехнологии впрофессиональнойдеятельности. | Применение средствинформатизации иинформационныхтехнологий дляреализациипрофессиональнойдеятельности | Применятьсредстваинформационныхтехнологий длярешенияпрофессиональныхзадачИспользовать современное программное обеспечение | Современныесредства иустройстваинформатизацииПорядок ихприменения и программное обеспечение в профессиональнойдеятельности |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональнойдокументацией нагосударственном и иностранномязыке. | Применение в профессиональнойдеятельностиинструкций нагосударственном ииностранном языке.Ведение общения напрофессиональныетемы | Понимать общийсмысл четкопроизнесенныхвысказываний наизвестные темы(профессиональные и бытовые),понимать текстына базовыепрофессиональные темы участвовать вдиалогах назнакомые общие и профессиональные темыстроить простыевысказывания осебе и о своейпрофессиональной деятельностикраткообосновывать иобъяснить своидействия (текущие ипланируемые)писать простыесвязнын сообщения назнакомые илиинтересующиепрофессиональные темы | Правила построения простых и сложныхПредложений напрофессиональные темы основныеобщеупотребительные глаголы(бытовая ипрофессиональная лексика)лексический минимум,относящийся кописанию предметов,средств и процессовпрофессиональнойдеятельности особенности произношенияправила чтениятекстов профессиональнойнаправленности |
| **ОК 11** | Планироватьпредпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Определениеинвестиционнуюпривлекательностькоммерческих идей в рамкахпрофессиональной деятельностиСоставлять бизнес планПрезентоватьбизнес-идеюОпределениеисточниковфинансированияПрименениеграмотныхкредитныхпродуктов дляоткрытия дела | Выявлятьдостоинства инедостаткикоммерческойидеи Презентоватьидеи открытиясобственного дела впрофессиональной деятельностиОформлятьбизнес-планРассчитыватьразмеры выплатпо процентнымставкамкредитования | ОсновыпредпринимательскойдеятельностиОсновы финансовойграмотностиПравила разработкибизнес-плановПорядоквыстраиванияпрезентацииКредитные банковскиепродукты |

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

Всего часов –**1160** часов.

Из них:

* освоение МДК – **280** часа
* практики: учебная – **252** часа и производственная – **540** часов.
* самостоятельная работа обучающихся – **52** часа.
* промежуточная аттестация – **36** часов.

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

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов(учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | Практика |
| Обязательные аудиторные учебные занятия |  самостоятельная учебная работа | учебная,часов | производственнаячасов(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 5.5ОК | Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 40 | 32 | 22 |  | 8 |  |  |  |
| ПК 5.1 5.5ОК | Процессы приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 310 | 248 | 166 |  | 44 |  |  |  |
| ПК 5.1 5.5ОК | Учебная практика (по профилю специальности), часов  | 252 |  | 252 |  |
| ПК 5.1 5.5ОК | Производственная практика (по профилю специальности), часов  | 540 |  | 540 |
| Промежуточная аттестация | 36 |  |  |  |  |  |  |  |
| Всего: | 538 | 90 | 188 |  | 52 |  | 252 | 540 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, и формы организации деятельности обучающегося** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
|  | **Уровень усвоения** |  |  |
| **МДК. 05.01. Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| **Раздел 1. Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |  |  |  | ПК 6.1ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК7, ОК 8 |
| Тема 1.1. Безопасность и охрана труда | **Содержание учебного материала** | 2 | 4 |  |
| 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности. 2. Планировка предприятий кондитерской промышленности3. Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания |  |  |  |
| Тема 1.2. Оснащение цехов | **Содержание учебного материала** | 2 | 4 |  |
| 1. Виды и назначение технологического оборудования2. Правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.3. Правила ухода за технологическим оборудованием хлебопекарного т кондитерского цехов.4. Правила и нормы хранения дезинфицирующих средств |  |  | ПК 6.1ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК7, ОК 8 |
| **Практическая работа** | 3 | 4 |  |
| 1. Заполнение нормативно – технической документации по использованию технологического оборудования2. Расчет расхода дезинфицирующих средств |  |  |  |
| Тема 1.3. Контроль качества, хранение и реализация готовых изделий | **Содержание учебного материала** | 2 | 8 |  |
| 1. Лабораторный контроль качества2. Проверка сырья и готовых изделий3. Исследования готовых изделий4. Хранение и доставка кондитерских изделий и хлеба5. Организация труда кондитера |  |  | ПК 6.1ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК7, ОК 8 |
| **Практическая работа** | 3 | 12 |  |
| 1. Исследование продуктов сырья на доброкачественность2. Исследование полуфабрикатов и сырья на соответствие ГОСТ и РТУ3. Бактериологическое и биологическое исследование сырь и полуфабрикатов |  |  |  |
|  **Итого:**  |  | **32** |  |
| **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| **Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлеба, хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента** |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| Тема 1.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание учебного материала** | 2 | 2 |
| 1. 1. Ассортимент простых хлебобулочных изделий и хлеба. Их пищевая ценность. Значение хлебобулочных изделий в питании.2. Требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба. Проверка органолептическим способом качества хлебобулочных изделий и хлеба. |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| Тема 1.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание учебного материала** | 2 | 4 |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.3. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. |  | 2 | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| 4. *Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.* | 2 | 2 |
| **Практическая работа** | 3 | 8 |
| 1. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.2. Проверка качества клейковины. |  |  |
| Тема 1.3. Приготовление дрожжевого теста для простых хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание учебного материала** | 2 | 4 |
| 1. Характеристика дрожжевого теста. Процессы, про исходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста. 2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.  |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| 3. *Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления* | 2 | 2 |
| **Практическая работа** | 3 | 8 |
| 1. Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении теста.2. Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба*.* |  |  |
| Тема 1.4. Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание учебного материала** | 2 | 6 |  |
| 1. Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. 2. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста.4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.5. Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла. 6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.7. Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки.  |  | 4 | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| 8. *Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.* | 2 | 2 |
| **Практическая работа** | 3 | 24 |
| 1. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста2. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста |  |  |
| **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| Тема 2.1 Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий | **Содержание учебного материала** | 2 | 2 |
| 1. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Их пищевая ценность. Значение основных мучных кондитерских изделий в питании.2. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества основных мучных кондитерских изделий. |  |  |
| Тема 2.2 Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий | **Содержание учебного материала** | 2 | 2 |  |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.3. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. |  |  |  |
| Тема 2.3. Приготовление основных мучных кондитерских изделий | **Содержание учебного материала** | 2 | 6 |  |
|  1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.2. Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. 3. Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий. 4. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.  | 2 | 2 | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| 5. *Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения.**6. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.**1. Виды изучаемого теста и изделий из него:* *• блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др.;**• сдобное пресное тесто: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др.:**• бисквитное тесто, бисквит «Прага», пирог бисквитный, рулет фруктовый, печенье «Ленинградское» и др.;**• песочное тесто для кексов «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный» и др.;**• заварное тесто: булочка со сливками, кольца воздушные и др.;**• воздушное тесто, печенье «Меренги» и др.;**• слоеное тесто, ушки слоеные, языки слоеные, пирожки и др.* | 2 | 4 |  |
| **Практическая работа** | 3 | 28 |  |
| 1. Приготовление основных мучных кондитерских из блинчатого и сдобного пресного теста.2. Приготовление основных мучных кондитерских из бисквитного теста.3. Приготовление основных мучных кондитерских из заварного теста.4. Приготовление основных мучных кондитерских из слоеного теста.5. Приготовление основных мучных кондитерских из песочного теста. |  |  |  |
| *Приготовление основных мучных кондитерских из воздушного и воздушно-орехового теста.* |  | 8 |  |
| **Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации печенья, пряников, коврижек** |  |  |  |
| Тема 3.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек | **Содержание учебного материала** | 2 | 2 |  |
| 1. Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Их пищевая ценность. Значение печенья, пряников, коврижек в питании.2. Требования к качеству печенья, пряников, коврижек. Проверка органолептическим способом печенья, пряников, коврижек. |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| Тема 3.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении печенья, пряников, печенья | **Содержание учебного материала** | 2 | 2 |  |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, печенья.2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.3. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| Тема 3.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек | **Содержание учебного материала** | 3 | 4 |  |
| 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного и песочного теста и изделий из них.2. Способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек.3. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек.4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |  | 2 | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| 5. *Ассортимент изучаемых изделий:**• пряники глазированные, пряники медовые, пряники «Детские», пряники «Тульские» и др;**• коврижка «Медовая», коврижка «Южная» и др;**• печенье «Круглое», печенье «Масляное», печенье «Нарезное», печенье «Песочное», печенье «Творожное» и др.* |  | 2 |  |
| **Практическая работа** | 3 | 12 |  |
| 1. Приготовление пряничных изделий, печенья, коврижек
 |  |  |  |
|  |  | 6 |  |
| **Раздел №4 Процессы приготовления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |  |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| Тема 4.1. Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий | **Содержание учебного материала** | 2 | 4 |  |
| 1. Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение.
2. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
3. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки.
 |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9  |
| *Тема 4.2. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов* | **Содержание учебного материала** | 2 | 2 |  |
| 1. *Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов.**2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.**3. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.**4. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.* |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| Тема 4.3. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов | **Содержание учебного материала** | 2 | 8 |  |
| 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов.2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству.3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помадой натуральной и шоколадной. 4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству.5. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. 6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики. 7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении марципана. Способы украшения из марципана, требования к качеству.8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения.9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели, требования к качеству. Способы украшения из карамели.10. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколада, темперирование, способы украшения |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| **Практическая работа** | 3 | 18 |  |
| 1. Приготовление сиропов. 2. Приготовление сливочных кремов. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки.3. Приготовление белковых кремов. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. |  |  |  |
| 4. *Приготовление желе. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные.* |  | 4 |  |
| **Раздел 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации отечественных классических тортов и пирожных** |  |  |  |
| *Тема 5.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных* | **Содержание учебного материала** | 2 | 4 | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| 1. *Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании.* *2. Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Требования к качеству тортов и пирожных.* *3. Основные процессы приготовления пирожных и тортов.* |  |  |
| Тема 5.2. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических тортов | **Содержание учебного материала** | 2 | 6 |
| 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», « Киевский», «Прага», «Зимняя вишня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др. 2. Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения.3. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря. |  |  |
| **Практическая работа** | 3 | 14 |
| 1. Приготовление и оценка качества отечественных классических бисквитных тортов. |  |  |
| *2. Приготовление и оценка качества отечественных классических песочных и слоеных тортов.* |  | 12 |
| Тема 5.3. Технология приготовления и требования к качеству отечественных классических пирожных | **Содержание учебного материала** | 2 | 6 |  |
| 1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных: «Полоска», «Корзиночка песочная», «Трубочка заварная», «Трубочка слоеная», «Картошка», «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др. 2. Требования к качеству готовых тортов. Правила проведения бракеража. Упаковка тортов. Маркировка упаковки. Хранение и транспортирование тортов. Условия и сроки хранения.3. Правила безопасного использования и виды необходимого производственного инвентаря |  |  | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| **Практическая работа** | 3 | 12 |  |
| 1. Приготовление и оценка качества бисквитных пирожных.2. Приготовление и оценка качества песочных и заварных пирожных.3. Приготовление и оценка качества слоеных и воздушных пирожных. |  |  |  |
| ***Раздел №6 Процессы приготовления, подготовки к реализации легких и обезжиренных тортов и пирожных*** |  |  |  |
| *Тема 6.1. Ассортимент, пищевая ценность, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожны*х | **Содержание учебного материала** | 2 | 4 | ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6,ОК7, ОК 8, ОК9 |
| 1. *Ассортимент фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании.* *2. Основные процессы приготовления фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов.* |  |  |
| *Тема 6.2. Технология приготовления и требования к качеству фруктовых и легких обезжиренных торто*в | **Содержание учебного материала** | 2 | 10 |
| 1. *Последовательность выполнения технологических операций приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов.* *2. Требования к качеству готовых тортов. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов. Условия и сроки хранения.**3. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов.* |  |  |
| **Практическая работа** | 3 | 12 |
| Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. |  |  |
| **Итого** |  | **258** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Учебная практика** **Виды работ:** * проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
* подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;
* приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом;
* формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста;
* приготавливать сдобное пресное и изделия из него;
* приготавливать бисквитное и изделия из него;
* приготавливать блинчатое тесто и изделия из него;
* приготавливать воздушное и изделия из него;
* приготавливать заварное и изделия из него;
* приготавливать слоеное тесто и изделия из него;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* приготавливать печенье, пряники, коврижки;
* приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных;
* украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий.
 | **252** | ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 5.5 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК 8, ОК9 |
| **Производственная практика****Виды работ:*** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
* подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;
* приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом;
* формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста;приготавливать сдобное пресное и изделия из него;
* приготавливать бисквитное и изделия из него;
* приготавливать блинчатое тесто и изделия из него;
* приготавливать воздушное и изделия из него;
* приготавливать заварное и изделия из него;
* приготавливать слоеное тесто и изделия из него;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* приготавливать печенье, пряники, коврижки;
* приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных;
* украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
* готовить торты и пирожные массового спроса
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий.
 | **540** |
| **Самостоятельная работа****Виды работ:*** Систематическая проработка конспектов заданий, учебной литературы ( по вопросам к параграфам , главам учебных пособий составленными преподавателями);
* Составление технологических схем.
* Просмотр информации, литературы из интернет источников.
* *Презентации по темам: «Зеркальная глазурь и использовании ее в кондитерском производстве»;*
* *Презентация по теме: Оформление кондитерских изделий из марципана и сахарной мастики;*
* *Работа со сборником рецептур по темам: приготовление классических слоеных тортов*
* *Работа со сборником рецептур по теме: приготовление классических песочных тортов*
* Подготовка презентации по теме: хранение и транспортировка тортов. Условия и сроки хранения.
* Составление алгоритма приготовления отделочных полуфабрикатов
* Подготовка презентации: «Зеркальная глазурь»
* Реферат на тему: «Контроль качества, хранение и реализация готовых изделий»
* Подготовка презентации «Оформление кондитерских изделий из марципана и сахарной мастики»
* Реферат на тему: Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий
* Составление бракеражных таблиц
* Составление алгоритма приготовления песочных и слоеных пирожных
* Подготовка презентации: «Упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
 | **52** |  |
| **Обязательная аудиторная нагрузка** | **280** |  |
| **Учебная практика** | **252** |
| **Производственная практика** | **540** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1 Материально – техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов технологии кондитерского производства и технологического оборудования кондитерского производства; учебной кухни с зонами для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения): учебно – методическое обеспечение ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия для выполнения лабораторно – практических работ, методические рекомендации по проведению контроля полученных знаний и навыков;

 - посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – наглядных пособий: «Ведение технологического процесса приготовления дрожжевого теста и приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба», «Ведение технологического процесса приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него», «Ведение технологического процесса приготовления пирожных и тортов».

**Оборудование лаборатории** **и рабочих мест лаборатории:**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования |
| Весоизмерительное оборудование: |
| 1 | Весы настольные электронные |
| Тепловое оборудование: |
| 2 | Пароконвектомат |
| 3 | Конвекционная печь |
| 4 | Микроволновая печь |
| 5 | Расстоечный шкаф |
| 6 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося |
| 7 | Электрогриль (жарочная поверхность) |
| 8 | Плита wok |
| 9 | Электроблинница |
| 10 | Электромармиты |
| Холодильное оборудование: |
| 11 | Шкаф холодильный |
| 12 | Шкаф морозильный |
| 13 | Шкаф шоковой заморозки |
| 14 | Льдогенератор |
| 15 | Гранитор |
| 16 | Охлаждаемый прилавок-витрина |
| Механическое оборудование: |
| 17 | Тестораскаточная машина |
| 18 | Планетарный миксер |
| 19 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) |
| 20 | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) |
| 21 | Процессор кухонный |
| 22 | Овощерезка |
| 23 | Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания |
| 24 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) |
| 25 | Кофемолка |
| Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпускаготовой продукции: |
| 26 | Лампа для карамели |
| 27 | Аппарат для темперирования шоколада |
| 28 | Стол с охлаждаемой поверхностью |
| 29 | Сифон |
| 30 | Газовая горелка (для карамелизации) |
| 31 | Барная станция для порционирования соусов |
| 32 | Набор инструментов для карвинга |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых |

**Учебная кухня**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования |
| Весоизмерительное оборудование: |
| 1 | Весы настольные электронные |
| Тепловое оборудование: |
| 2 | Пароконвектомат |
| 3 | Конвекционная печь |
| 4 | Микроволновая печь |
| 5 | Подовая печь (для пиццы) |
| 6 | Расстоечный шкаф |
| 7 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные |
| 8 | Фритюрница |
| 9 | Электроблинница |
| Холодильное оборудование: |
| 10 | Шкаф холодильный |
| 11 | Шкаф морозильный |
| 12 | Шкаф шоковой заморозки |
| 13 | Льдогенератор |
| 14 | Фризер |
| Механическое оборудование: |
| 15 | Тестораскаточная машина (настольная) |
| 16 | Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) |
| 17 | Тестомесильная машина (настольная) |
| 18 | Миксер (погружной) |
| 19 | Мясорубка |
| 20 | Куттер |
| 21 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) |
| 22 | Пресс для пиццы |
| Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:  |
| 23 | Лампа для карамели |
| 24 | Аппарат для темперирования шоколада |
| 25 | Сифон |
| 26 | Газовая горелка (для карамелизации) |
| 27 | Термометр инфрокрасный |
| 28 | Термометр со щупом |
| 29 | Аэрограф |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: |
| 30 | Овоскоп |
| 31 | Нитраттестер |
| 32 | Машина для вакуумной упаковки |
| Оборудование для мойки посуды: |
| 33 | Машина посудомоечная |
| Вспомогательное оборудование: |
| 34 | Производственный стол с моечной ванной |
| 35 | Производственный стол с деревянным покрытием |
| 36 | Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) |
| 37 | Моечная ванна (двухсекционная) |
| 38 | Стеллаж передвижной |

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. Б. Цыганова. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 448 с. (Рецензия № 500 от 14 декабря 2012 г. ФГАУ "ФИРО") количество - 1
2. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. -6-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 480 с. (Рецензия № 761 от 26 декабря 2012) количество – 0,08
3. Кузнецова Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 6-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2013. - 400 с. количество – 0,6
4. Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования. / Л. В. Мармузова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 288 с. количество – 0,6
5. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. - 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 336 с., (8) с. цв. ил. количество – 0,8
6. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3-е изд., стер.) учебник 2016, количество – 0,24
7. Андросов В.П. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч.Ч. 1 (5-е изд., стер.) учеб. пособие. 2016. количество – 0,3
8. Андросов В.П. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч.Ч. 2 (5-е изд., стер.) учеб. пособие. 2016. количество – 0,3

**Дополнительные источники:**

1. Барановский В. А. Справочник Кондитера /Серия «Справочники». – Ростов н/: Феникс, 2003 (для НПО)
2. Бутейкис Н. А., Жукова А. А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб для НПО – М.:ИРПО; ИЦ «Академия», 2001.
3. Качурина Т. А. Кулинария: Рабочая тетрадь для НПО. – М.: «Академия», 2005.
4. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб для студ. учрежд. СПО. – М.: «Мастерство», 2002 г.
5. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов. учебник для НПО,: учеб пособ. для СПО. – 2-е изд. стер. – М.: «Академия», 2005.

**Законодательные и нормативные документы**

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Общественное питание. Справочник кондитера. - М.: Экономические новости, 2003
3. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Интернет-ресурсы**

1. А.Б.М. Кондитер [Электронный ресурс]. URL: [www.abmkonditer.ru](http://www.abmkonditer.ru/) (дата обращения: 01.02.2017).
2. Все о хлебе – Режим доступа: [www.tokoch.ru](http://www.tokoch.ru/) (дата обращения: 01.02.2017).
3. В помощь инженеру-технологу [Электронный ресурс]. URL: <http://oleg896534.narod.ru> (дата обращения: 01.02.2017).
4. Завод упаковочного и макаронного оборудования «ТЕКО» [Электронный ресурс]. URL: [http://www.teko-makiz.ru](http://www.teko-makiz.ru/) (дата обращения: 01.02.2017).
5. Итальянское пищевое и непищевое оборудование [Электронный ресурс]. URL: [http://www.teknoitalia.ru](http://www.teknoitalia.ru/) (дата обращения: 01.02.2017).
6. Кондитерские изделия. Чай, кофе, какао [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [www.my-ki.ru](http://www.my-ki.ru/) (дата обращения: 01.02.2017).
7. Московский пекарь: выпечка и кондитерское производство [Электронный ресурс] – URL: <http://www.mosbaker.ru/klienti> (дата обращения: 01.02.2017).
8. О вкусном и здоровом питании [Электронный ресурс] – URL: <http://www.e-pitanie.ru> (дата обращения: 01.02.2017).
9. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий – URL: <http://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>
10. Торговый дизайн: комплексное оснащение объектов, профессиональное оборудование, сервисное обслуживание [Электронный ресурс] – URL: [http://www.trade-design.ru](http://www.trade-design.ru/) (дата обращения: 01.02.2017).
11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов Министерства образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс] – URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.02.2017).
12. Хлебопечение с нами легко (ООО «Russian Bread») – Режим доступа: [http://www.russbread.ru](http://www.russbread.ru/) (дата обращения: 01.02.2017).
13. Хлебопечка – Режим доступа: [http://www.hlebopechka.ru](http://www.hlebopechka.ru/) (дата обращения: 01.02.2017).

**3.3. Организации образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питании с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места, «Охрана труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п.3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

 Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуляПМ.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программа повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в три года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям указанным в ФГОС СПО. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрены ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировке в профильных организациях не реже 1раза в три года.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практик (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогически кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Кондитер»;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

- педагогические кадры, осуществляющие руковдство практикой должны знать особенности национальной кухни.

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

Проводится согласно планам, разработанным по следующей форме:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Действие (переносится из спецификации) | Оцениваемые знания и умения:практические или когнитивные, или и те, и другие (указывается либо – П, либо К, либо П+К) | Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; экзамен, в том числе – тестирование, собеседование) | Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, предприятие и т.д.) |
| подготовка,уборка рабочегоместа кондитера привыполнении работпо изготовлениюхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | Демонстрация навыков - рациональногоразмещения на рабочем местеоборудования,инвентаря, посуды,сырья, материалов всоответствии синструкциями ирегламентами,стандартамичистоты;проведениятекущей уборки,порядка на рабочем месте кондитера всоответствии синструкциями ирегламентами,стандартамичистоты; | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам МДК;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельной работы;
* экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий.
 | Учебная кухня |
| подбор,подготовка к работе,проверкатехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов | Демонстрация навыков выбора оборудования,производственногоинвентаря,инструментов,посуды всоответствии свидом работ вкондитерском цехе;подготовки кработе, проверкитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныеприборов соответствии синструкциями ирегламентами,стандартамичистоты;соблюдатьправила техникибезопасности,пожарнойбезопасности,охраны труда | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий | Учебная кухня |
| подготовкарабочего места дляпорционирования(комплектования),отпуска, упаковкина вынос готовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | Демонстрация навыков - выбора,подготовки,рациональногоразмещения нарабочем местематериалов, посуды,контейнеры,оборудования дляупаковки, хранения,- подготовки ктранспортированию готовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий | Учебная кухня |
| Упаковка искладированиепищевых продуктов,других расходныхматериалов,используемых визготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий илиоставшихся после ихприготовления | Демонстрация навыков - оценкиналичия, проверкиорганолептическимспособом качество,безопасностиобработанногосырья,полуфабрикатов,пищевых продуктов,пряностей, приправ и других расходныхматериалов;- выбора в соответствии с технологическимитребованиями;- своевременнооформлять заявку на склад | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий | Учебная кухня |
| подготовкаосновных продуктови дополнительныхингредиентов  | Демонстрация навыков - подбора всоответствии стехнологическимитребованиями, - оценкакачества ибезопасностиосновных продуктов идополнительныхингредиентов;- организация их хранения в процессеприготовленияотделочныхполуфабрикатов с соблюдениемтребований побезопасностипродукции, товарногососедства; - выбора,- подготавкиароматические,красящие вещества с учетом санитарныхтребований киспользованиюпищевых добавок; взвешивать, - измеренияпродукты, входящих всостав отделочныхполуфабрикатов всоответствии срецептурой;- осуществление взаимозаменяемостьпродуктов в соответствии снормами закладки,особенностями заказа,сезонностью;- использованиерегиональныхпродуктов дляприготовленияотделочныхполуфабрикатов;- подготовкиотделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводства: желе,гели, глазури,посыпки, фруктовыесмеси,термостабильныхначинок и пр. | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий | Учебная кухня |
| приготовлениеотделочныхполуфабрикатов | Демонстрация навыков - выбора, применениякомбинированияразличных методовприготовления, - подготовкиотделочныхполуфабрикатов: - готовить желе; непродолжительного хранения;- хранениесвежих приготовленных- подготовки отделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводства: гели,желе, глазури,посыпки,термостабильные начинки и пр.;  - нарезки- измельчения, - протиркивручную имеханическимспособом фрукты,ягоды, - увариванияфруктовых смесей ссахарным песком до загустения;- варки сахарногосиропа для промочки изделий;- приготовления помадки, украшенийиз карамели и пр.);- уваривания сахарного сиропа дляприготовления тиража;- приготовления жженогосахара;- приготовления посыпки посыпки;- приготовления помады,глазури;- приготовления кремов с учетом требований кбезопасности готовойпродукции;- определения степениготовности отделочныхполуфабрикатов; - доведение до вкуса,требуемой консистенции;- выбора оборудование,производственногоинвентаря, посуды,инструмента всоответствии со способомприготовления | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка
* практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий | Учебная кухня |
| Хранениеотделочныхполуфабрикатов | Демонстрация навыков - контроля качестваотделочныхполуфабрикатов передиспользованием илиупаковкой длянепродолжительногохранения;- хранениясвежеприготовленныхотделочныхполуфабрикатов,- организации храненияотделочныхполуфабрикатов | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка
* практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий  | Учебная кухня |
| подготовкаосновных продуктови дополнительныхингредиентов | Демонстрация навыков - подбора всоответствии стехнологическимитребованиями, оценки качества ибезопасностиосновных продуктов идополнительныхингредиентов;- организация иххранения в процессеприготовления хлебобулочныхизделий и хлеба ссоблюдениемтребований побезопасностипродукции, товарногососедства;- выбора, способов подготовки ароматических,красящих веществ; - взвешивание, измерениепродуктов, входящих всостав хлебобулочныхизделий и хлеба всоответствии срецептурой;- осуществлениевзаимозаменяемостипродуктов всоответствии снормами закладки,особенностями заказа;- использованиерегиональныхпродуктов дляприготовленияхлебобулочных изделий и хлеба | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка
* практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий  | Учебная кухня |
| приготовлениемучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента | Демонстрация навыков - выбора, применениякомбинированияразличных способовприготовлениямучных кондитерскихизделий с учетомтипа питания, видаосновного сырья, егосвойств:- подготавливатьпродукты;- готовить различныевиды теста: пресноесдобное, песочное,бисквитное, пресноеслоеное, заварное,воздушное,пряничное вручную ис использованием технологическогооборудования;- подготавливатьначинки,отделочные полуфабрикаты;- проводитьформование,расстойку, выпечку,оценку готовностивыпеченных мучныхкондитерскихизделий;- проводитьоформление мучныхкондитерскихизделий;- выбора , безопасного использованияоборудования,производственногоинвентаря, посуды,инструментов всоответствии со способомприготовления | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка
* практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий  | Учебная кухня |
| Хранение, отпуск,упаковка на вынос мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента | Демонстрация навыков- Оценки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском,упаковкой на вынос;- порционирования(комплектовать) с учетомрациональногоиспользования ресурсов,- соблюдение требованийпо безопасности готовойпродукции;- соблюдение выхода припорционировании;- выдержка условийхранения мучныхкондитерскихизделий с учетомтребований побезопасности готовойпродукции;- выбора контейнеров,эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерскихизделий | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка
* практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий  | Учебная кухня |
| ведениерасчетов спотребителями приотпуске продукциина вынос;взаимодействие с потребителямипри отпускепродукции сприлавка/раздачи | Демонстрация навыков - расчета стоимости,- ведение учетареализованныхмучных кондитерскихизделийразнообразногоассортимента;- пользованиеконтрольно- кассовыми машинамипри оформленииплатежей;- принятие оплатыналичными деньгами;- принятие иоформление безналичныхплатежей;- составление отчета поплатежам;- поддерживаниевизуального контакта спотребителем;- владениепрофессиональнойтерминологией;- консультированиепотребителей,оказывать им помощьв выборе мучныхкондитерскихизделий;- разрешение проблемыв рамках своейкомпетенции | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка
* практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий  | Учебная кухня |
| подготовкаосновных продуктови дополнительныхингредиентов | Демонстрация навыков - оценкикачества ибезопасностиосновных продуктови дополнительныхингредиентов;- организация иххранение в процессеприготовленияпирожных и тортов ссоблюдениемтребований побезопасности продукции, товарногососедства;- выбор,подготовкиароматических,красящих веществ;- взвешивание, измерениепродуктов, входящих всостав пирожных итортов в соответствиис рецептурой;- осуществлениевзаимозаменяемостипродуктов всоответствии снормами закладки,особенностямизаказа;- использованиерегиональныхпродуктов дляприготовленияпирожных и тортов | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка
* практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий  | Учебная кухня |
| приготовлениемучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента | Демонстрация навыков - выбора, применениякомбинированияразличных способовприготовленияпирожных и тортов сучетом типа питания:- подготавливатьпродукты;- готовить различныевиды теста: пресноесдобное, песочное,бисквитное, пресное слоеное, заварное,воздушное,пряничное вручную ис использованиемтехнологическогооборудования;- подготавливатьначинки, кремы,отделочныеполуфабрикаты;- проводитьформование рулетовиз бисквитногополуфабриката;- готовить, оформлятьторты, пирожные сучетом требований кбезопасности готовойпродукции;- выбора, безопасногоиспользованияоборудования,производственногоинвентаря, посуды. | Текущий контроль в форме:* устный опрос;
* контрольные работы и тесты по темам;
* защита практических работ;
* экспертное наблюдение и оценка
* практических занятий, самостоятельной работы;

экспертное наблюдение и оценка избирательных заданий  | Учебная кухня |