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 рабочего  места кондитера при  выполнении работ  по изготовлению  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий | выбирать, рационально  размещать на рабочем месте оборудование,  инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживать  порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  применять регламенты,  стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные  требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие  средства;  владеть техникой  ухода за весоизмерительным  оборудованием;  мыть вручную и в  посудомоечной  машине, чистить и  раскладывать на хранение посуду и  производственный  инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных  частей технологического  оборудования;  обеспечивать чистоту,  безопасность кондитерских мешков;  соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов | Требования охраны труда, пожарной  безопасности и  производственной  санитарии в организации  питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительных  приборов, посуды и  правила ухода за  ними; организация  работ в кондитерском цехе;  последовательность выполнения  технологических  операций,  современные методы изготовления  хлебобулочных,  мучных кондитерских  изделий; регламенты, стандарты, в том  числе система  анализа, оценки и  управления опасными  факторами (система  НАССР) и нормативно-  техническая  документация,  используемая при  изготовлении  хлебобулочных,  мучных кондитерских  изделий; возможные  последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной  гигиене персонала при подготовке  производственного  инвентаря и  производственной  посуды;  правила безопасного  хранения чистящих,  моющих и  дезинфицирующих  средств, предназначенных для последующего  использования;  правила утилизации  отходов виды, назначение упаковочных  материалов, пособы  хранения пищевых  продуктов, готовых  хлебобулочных,  мучных кондитерских  изделий;  виды, назначение  оборудования,  инвентаря посуды,  используемых для  порционирования  (комплектования),  укладки готовых  хлебобулочных,  мучных кондитерских  изделий;  способы и правила  порционирования  (комплектования),  укладки, упаковки на вынос готовых  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий;  условия, сроки,  способы хранения  хлебобулочных,  мучных кондитерских  изделий | Отделение для  хранения суточного  запаса сырья и  подготовки к  использованию  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные  электронные,  весы напольные  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф морозильный  Оборудование для упаковки, оценки качества и  безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина  для вакуумной  упаковки  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж стационарный,  стеллаж передвижной,  поддоны, полки,  производственный стол, моечная ванна двух или четырех секционная. Инвентарь,  инструменты, кухонная посуда:  мерный инвентарь,  функциональные  емкости из нержавеющей стали, набор разделочных  досок (деревянных или из пластика с  маркировкой «КЦ»,  набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Механическое  оборудование: весы настольные  электронные.  оборудование:  мукопросеиватель,  тестомес,  взбивальная машина или универсальный  привод с взбивалкой, миксер.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж полки,  производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов). Инвентарь,  инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей стали, венчик, лопатка,  сито, скребок пластиковый  скребок металлический.  Отделение для  Расстойки.  Тепловое  оборудование:  шкаф для расстойки теста.  Вспомогательное  оборудование:  табурет низкий для дежи (котлов.  Отделение для  разделки теста  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое  оборудование:  тестоделитель или тестоделитель-  округлитель,  тестоотсадочная  машина, |
| подбор,  подготовка к работе,  проверка  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительных  приборов | выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты,  посуду в  соответствии с  видом работ в  кондитерском цехе; подготавливать к  работе, проверять  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты,  весоизмерительные  приборы в соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами  чистоты;  соблюдать  правила техники  безопасности,  пожарной  безопасности,  охраны труда |
| подготовка  рабочего места для  порционирования  (комплектования),  отпуска, упаковки  на вынос готовых  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий | выбирать,  подготавливать,  рационально  размещать на  рабочем месте  материалы, посуду,  контейнеры,  оборудование для  упаковки, хранения,  подготовки к  транспортированию  готовых  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий |  |
| Упаковка и  складирование  пищевых продуктов,  других расходных  материалов,  используемых в  изготовлении  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий или  оставшихся после их  приготовления | оценивать  наличие, проверять  органолептическим  способом качество,  безопасность  обработанного  сырья,  полуфабрикатов,  пищевых продуктов,  пряностей, приправ  и других расходных  материалов;  осуществлять их  выбор в  соответствии с  технологическими  требованиями;  обеспечивать их  хранение в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами  чистоты;  своевременно  оформлять заявку на  склад | ассортимент,  требования к  качеству, условия и  сроки хранения  сырья, продуктов,  используемых при  приготовлении  холодных и горячих  сладких блюд,  десертов, напитков;  правила  оформления заявок  на склад;  виды, назначение  и правила  эксплуатации  приборов для  экспресс оценки  качества и  безопасности сырья,  продуктов,  материалов; | тестораскаточная  машина,  тестозакаточная  машина.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж передвижной,  полки,  производственный стол  с деревянной  поверхностью, со  шкафчиками для  инструментов и  выдвижными ларями  для муки, производственный стол  с охлаждаемой  поверхностью, табурет  низкий для дежи  (котлов).  Инвентарь,  инструменты, кухонная  посуда:  скалки деревянные,  скалки рифлёные,  резцы (фигурные) для  теста и марципана,  вырубки (выемки) для  печенья, пряников,  сито,  скребок пластиковый,  скребок металлический,  кондитерские листы,  противни  перфорированные,  формы различные  (металлические,  силиконовые или  бумажные) для  штучных кексов,  круглые разъемные  формы для тортов,  пирогов d 20, 22, 24, 26,  28 см,  Формы,  трафареты для  нанесения рисунка,  нож, нож пилка (300 мм),  паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без  изгиба до 30 см),  кондитерские мешки,  насадки для  кондитерских мешков,  ножницы, кондитерские гребенки,  силиконовые коврики  для макарун, эклеров,  терки,  трафареты,  кисти силиконовые  Отделение для  выпекания  Тепловое  оборудование:  жарочный шкаф или  печь кондитерская, или  пароконвектомат,  фритюрница.  Инвентарь,  инструменты, кухонная  посуда: силиконовые коврики  для выпекания,  прихватки,  перчатки термостойкие,  гастроемкости или  контейнеры для  выпеченных изделий,  дуршлаг. Расходные материалы:  бумага для выпечки.  Отделение для  приготовления  различных видов  полуфабрикатов  Тепловое  оборудование:  плита электрическая.  Механическое  оборудование: миксер, куттер,  мясорубка,  универсальный привод  со сменными  механизмами.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж стационарный,  стеллаж передвижной,  производственный стол с ящиками,  производственный стол с охлаждаемой  столешницей,  полка или шкаф для  специй, эссенций,  красителей,  табурет низкий для  дежи (котлов),  моечная ванна. Инвентарь,  инструменты, кухонная  посуда:  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей стали,  мерные емкости,  термометр  инфракрасный,  венчик,  лопатка, сито,  скребок пластиковый,  скребок металлический.  Отделение для  охлаждения и отделки изделий Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф шоковой  заморозки,  льдогенератор.  Механическое  оборудование:  миксер Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж передвижной,  производственный стол  с ящиками для  инструментов,  производственный стол с мраморной  столешницей,  полка или шкаф для  специй, эссенций,  красителей,  табурет низкий для  дежи (котлов),  моечная ванна.  Инвентарь,  инструменты, кухонная  посуда:  нож пилка (300 мм),  паллета (шпатели с  изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),  кондитерские мешки, насадки для  кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки,  формы для конфет,  формы для  шоколадных фигур,  набор молдов для  мастики, карамели,  шоколада,  делитель торта,  терки, трафареты,  решетка с поддоном  для глазирования,  инструменты для  работы с мастикой,  марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга,  перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью,  подставки для тортов вращающиеся,  подносы, Дуршлаг  Подложки для тортов  (деревянные)  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей стали,  мерные емкости,  темперирующая  емкость, термометр  инфракрасный,  венчик, лопатка,  сито, скребок пластиковый,  скребок металлический,  контейнер с крышкой.  Отделение для мытья инвентаря и  инструментов  Оборудование для  мытья посуды:  машина  посудомоечная,  стерилизатор,  шкаф сушильный. Вспомогательное  оборудование:  стеллаж стационарный,  полки,  моечные ванны.  Инвентарь,  инструменты, кухонная  посуда:  корзина для мусора. Отделение для  упаковки готовых  изделий и экспедиция  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные,  весы напольные. Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  камера холодильная.  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности готовых  изделий:  машина для вакуумной  упаковки,  упаковочные машины. Вспомогательное  оборудование:  стеллаж стационарный,  стеллаж передвижной, полки,  производственный стол.  Инвентарь,  инструменты, кухонная  посуда:  лотки, контейнеры с  крышками, нож,  инструменты для  упаковки,  корзина для мусора. Расходные материалы:  упаковочные  материалы (бумажные  пакеты, плёночный  материал, термоусадочную  обёрточную плёнку,  полимерные пакеты,  прозрачные коробки-  контейнеры из  пластика с крышками,  специальные  картонные коробки и  др.), бумага пергаментная.  Сырье:  по рецептуре на  хлебобулочные,  мучные кондитерские  изделия:  мука пшеничная,  мука ржаная,  молоко,  дрожжи,  разрыхлители,  яйца, меланж или  яичный порошок,  сахар,  сахарная пудра,  масло сливочное,  маргарин, масло растительное,  орехи,  изюм,  фрукты,  ягоды,  шоколад,  какао-порошок,  сухие смеси и др. |
| **ПК5.2** | подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе  приготовления  отлелочных  полуфабрикатов с соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства; выбирать,  подготавливать  ароматические,  красящие вещества с  учетом санитарных  требований к  использованию  пищевых добавок; взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав отделочных  полуфабрикатов в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  отделочных  полуфабрикатов;  хранить, подготавливать  отделочные  полуфабрикаты  промышленного  производства: желе,  гели, глазури,  посыпки, фруктовые  смеси,  термостабильные  начинки и пр. | ассортимент,  товароведная  характеристика,  правила выбора  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов с  учетом их  сочетаемости,  взаимозаменяемости;  критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  отделочных  полуфабрикатов;  виды,  характеристика,  назначение, правила  подготовкиотделочных  полуфабрикатов  промышленного  производства;  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов;  нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов | Отделение для  хранения суточного  запаса сырья и  подготовки к  использованию  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные,  весы напольные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф морозильный  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер, машина  для вакуумной  упаковки, Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  поддоны, полки,  производственный  стол,  моечная ванна двух  или  четырех секционная. Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  мерный инвентарь,  функциональные  емкости из  нержавеющей стали,  набор разделочных  досок (деревянных  или из пластика с  маркировкой «КЦ»,  нож,  венчик,  сито,  совки для сыпучих  продуктов,  корзина для мусора. |
| приготовление  отделочных  полуфабрикатов | выбирать, применять  комбинировать  различные методы  приготовления, подготовки  отделочных  полуфабрикатов: - готовить желе;  - хранить,  Подготавливать отделочные  полуфабрикаты  промышленного  производства: гели,  желе, глазури,  посыпки,  термостабильные начинки и пр.; - нарезать,  измельчать, протирать  вручную и  механическим  способом фрукты,  ягоды, уваривать  фруктовые смеси с  сахарным песком до  загустения;  - варить сахарный  сироп для промочки  изделий;  - варить сахарный  сироп и проверять его  крепость (для  приготовления помадки, украшений  из карамели и пр.);  - уваривать сахарный  сироп для  приготовления тиража;  - готовить жженый  сахар; готовить посыпки;  - готовить помаду,  глазури;  - готовить кремы с учетом требований к  безопасности готовой  продукции;  - определять степень  готовности отделочных  полуфабрикатов; доводить до вкуса,  требуемой консистенции;  выбирать оборудование,  производственный  инвентарь, посуду,  инструменты в  соответствии со способом  приготовления | методы  приготовления  отделочных  полуфабрикатов,  правила их выбора с учетом типа  питания, улинарных свойств  основного продукта;  виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов;  ассортимент,  рецептуры,  требования к  качеству отделочных  полуфабрикатов;  органолептические  способы  определения  готовности;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов; | Отделение для  приготовления  различных видов  полуфабрикатов  Тепловое  оборудование:  плита электрическая.  Механическое  оборудование:  миксер,  куттер,  мясорубка,  универсальный  привод со сменными  механизмами.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  производственный  стол с ящиками,  производственный  стол с охлаждаемой  столешницей,  полка или шкаф для  специй, эссенций,  красителей,  лампа для карамели,  аппарат для  темперирования  шоколада,  сифон,  газовая горелка (для  карамелизации),  помпа для карамели,  аэрограф,  формы для конфет,  формы для  шоколадных фигур,  набор молдов для мастики, карамели,  шоколада,  табурет низкий для  дежи (котлов),  моечная ванна.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей стали,  мерные емкости,  термометр  инфракрасный,  венчик,  лопатка,  сито,  шенуа,  скребок пластиковый,  скребок металлический. |
| Хранение  отделочных  полуфабрикатов | проверять качество  отделочных  полуфабрикатов перед  использованием или  упаковкой для  непродолжительного  хранения;  хранить  свежеприготовленные  отделочные  полуфабрикаты,  полуфабрикаты  промышленного  производства с учетом  требований по  безопасности готовой  продукции;  организовывать хранение  отделочных  полуфабрикатов | Условия, сроки  хранения  отделочных  полуфабрикатов, в  том числе  промышленного  производства  требования к  безопасности  хранения  отделочных  полуфабрикатов;  правила  маркирования  упакованных  отделочных  полуфабрикатов,  правила заполнения  этикеток | Отделение для  охлаждения и  отделки изделий  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф шоковой  заморозки,  льдогенератор |
| **ПК 5.3** | подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления хлебобулочных  изделий и хлеба с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические,  красящие вещества; взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав хлебобулочных  изделий и хлеба в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  хлебобулочныхизделий и хлеба | Ассортимент,  характеристика,  правила выбора  основных продуктов и дополнительных  ингредиентов с  учетом их  сочетаемости,  взаимозаменяемости;  критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента; виды,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов;  нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов; | Отделение для  хранения  суточного запаса  сырья и подготовки к  использованию  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные,  весы напольные. Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф морозильный  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для  вакуумной  упаковки, Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф морозильный  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  пищевых продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для  вакуумной  упаковки, стол,  моечная ванна двух  или четырех секционная. Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда: стол,  моечная ванна двух  или  четырех секционная.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:Тестомесильное отделение  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Тепловое  оборудование:  плита  электрическая.  Механическое  оборудование:  мукопросеиватель,  тестомес,  взбивальная машина  или универсальный  привод с  взбивалкой,  миксер.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  полки,  производственный  стол,  табурет низкий для  дежи (котлов).  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  дежи,  кастрюли,  функциональные  емкости из нержавеющей стали,  венчик,  лопатка,  сито,  скребок  пластиковый,  скребок  металлический.  Отделение для  расстойки  Тепловое  оборудование:  шкаф для расстойки  теста.  Вспомогательное  оборудование:  табурет низкий для  дежи (котлов  Отделение для  разделки теста  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое  оборудование:  тестоделитель или  тестоделитель-  округлитель,  тестораскаточная  машина,  тестозакаточная  машина.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  полки, производственный  стол с деревянной  поверхностью, со  шкафчиками для  инструментов и  выдвижными  ларями для муки,  табурет низкий для  дежи (котлов).  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  деревянные скалки  и штампы для  раскатки теста и  нанесения рисунков,  резцы,  сито,  скребок  пластиковый,  скребок  металлический,  нож,  кондитерские  листы,  силиконовые  коврики, противни  перфорированные,  формы различные  (металлические,  силиконовые или  бумажные) для  штучных кексов,  кисти силиконовые.Отделение для  выпекания  Тепловое  оборудование:  жарочный шкаф или  печь кондитерская,  или  пароконвектомат,  фритюрница.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  прихватки,  перчатки  термостойкие,  гастроемкости или  контейнеры для  выпеченных  изделий,  дуршлаг. Расходные  материалы:  бумага для выпечки.  Отделение для  приготовления  различных видов  полуфабрикатов Тепловое  оборудование:  плита  электрическая.  Механическое  оборудование:  миксер,  куттер,  мясорубка,  универсальный  привод со сменными  механизмами.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной, производственный  стол с ящиками,  производственный  стол с охлаждаемой  столешницей,  полка или шкаф для  специй, эссенций,  красителей,  табурет низкий для  дежи (котлов),  моечная ванна.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей стали,  мерные емкости,  термометр инфракрасный,  венчик,  лопатка,  сито,  скребок  пластиковый,  скребок  металлический.  Отделение для  охлаждения и  отделки изделий  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные. Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф шоковой  заморозки,  льдогенератор.  Механическое  оборудование:  миксер.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный  стеллаж  передвижной,  производственный  стол с ящиками для  инструментов,  производственный  стол с мраморной  столешницей,  полка или шкаф для  специй, эссенций,  красителей,  табурет низкий для  дежи (котлов),  моечная ванна. Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей стали,  мерные емкости,  темперирующая  емкость, термометр  инфракрасный,  венчик, лопатка сито, скребок  пластиковый,  скребок  металлический,  контейнер с  крышкой. Отделение для  мытья инвентаря и  инструментов  Оборудование для  мытья посуды:  машина  посудомоечная,  стерилизатор,  шкаф сушильный.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  полки, моечные  ванны. Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  корзина для мусора.  Отделение для  упаковки готовых  изделий и  экспедиция  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные  электронные,  весы напольные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  камера холодильная.  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и безопасности  готовых изделий:  машина для  вакуумной  упаковки,  упаковочные  машины.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  полки,  производственный  стол.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда лотки,  контейнеры с  крышками, нож,  инструменты для  упаковки,  корзина для мусора.  Расходные  материалы:  упаковочные  материалы  (бумажные пакеты,  плёночный  материал,  термоусадочную  обёрточную плёнку,  полимерные пакеты,  прозрачные  коробки-  контейнеры из  пластика с крышками,  специальные  картонные коробки  и др.), бумага  пергаментная.  Сырье:  по рецептуре на  хлебобулочные  изделия: мука пшеничная,  мука ржаная,  молоко, дрожжи,  яйца, меланж или  яичный порошок,  сахар, сахарная  пудра, масло сливочное,  маргарин, масло растительное  и др. |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  мучных кондитерских  изделий с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства; выбирать,  подготавливать  ароматические,  красящие вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав мучных  кондитерских  изделий в соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями  заказа;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  мучных кондитерских  изделий | Ассортимент,  характеристика,  правила выбора  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов с  учетом их  сочетаемости,  взаимозаменяемости;  критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного ассортимента;  виды,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов;  нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов; | Отделение для  хранения суточного  запаса сырья и  подготовки к  использованию  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные,  весы напольные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф морозильный Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  пищевых  продуктов: овоскоп,  нитраттестер,  машина для  вакуумной  упаковки, Вспомогательное  оборудование:  стеллаж стационарный,  стеллаж  передвижной,  поддоны, полки,  производственный  стол, моечная ванна двух или  четырехсекционная.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  мерный инвентарь,  функциональные  емкости из  нержавеющей  стали, набор разделочных  досок (деревянных  или из пластика с  маркировкой «КЦ»,  нож,  венчик,  сито,  совки для сыпучих  продуктов,  корзина для мусора. |
| **ПК 5.4** | приготовление  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента | выбирать, применять  комбинировать  различные способы  приготовления  мучных кондитерских  изделий с учетом  типа питания, вида  основного сырья, его  свойств:  - подготавливать  продукты;  - готовить различные  виды теста: пресное  сдобное, песочное,  бисквитное, пресное  слоеное, заварное,  воздушное,  пряничное вручную и  с использованием технологического  оборудования;  - подготавливать  начинки,  отделочные полуфабрикаты;  - проводить  формование,  расстойку, выпечку,  оценку готовности  выпеченных мучных  кондитерских  изделий;  - проводить  оформление мучных  кондитерских  изделий;  выбирать , безопасно использовать  оборудование,  производственный  инвентарь, посуду,  инструменты в  соответствии со способом  приготовления | методы  приготовления  мучных  кондитерских  изделий, правила их  выбора с учетом  типа питания,  кулинарных свойств  основного продукта;  виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов;  ассортимент рецептуры,  требования к  качеству, мучных  кондитерских  изделий;  органолептические  способы  определения готовности  выпеченных  изделий;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов; | Отделение  тестомесильное  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Механическое  оборудование:  мукопросеиватель,  тестомес,  взбивальная  машина или  универсальный  привод с  взбивалкой,  миксер. Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  полки,  производственный  стол,  табурет низкий для  дежи (котлов). Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  дежи,  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей  стали,  венчик,  лопатка,  сито,  скребок  пластиковый,  скребок  металлический.  Отделение для  разделки теста Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое  оборудование:  тестораскаточная  машина,  тестозакаточная  машина,  тестоотсадочная  машина. Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  полки,  производственный  стол с деревянной  поверхностью, со  шкафчиками для  инструментов и  выдвижными  ларями для муки,  табурет низкий для  дежи (котлов). Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда: скалки деревянные,  скалки рифлёные,  резцы (фигурные)  для теста и  марципана,  вырубки (выемки)  для печенья,  пряников,  сито,скребок  пластиковый,  скребок  металлический,  кондитерские  листы,  формы различные  (металлические,  силиконовые или  бумажные) для  штучных кексов,  (десертов мармелада,  мороженого),  круглые разъемные  формы для тортов,  пирогов d 20, 22,  24, 26, 28 см,  формы для  саваренов,  трафареты для  нанесения рисунка, нож,  нож пилка (300 мм),  паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30см),  кондитерские  мешки,  насадки для  кондитерских  мешков,  ножницы,  кондитерские  гребенки,  силиконовые  коврики для  макарун, эклеров, терки,  трафареты,  кисти силиконовые.  Отделение для Тепловое  оборудование:  жарочный шкаф  или печь  кондитерская, или  пароконвектомат,  фритюрница.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  силиконовые  коврики для  выпечки,  прихватки,  перчатки  термостойкие,  гастроемкости или  контейнеры для  выпеченных  изделий,  дуршлаг. Расходные  материалы:  бумага для  выпечки.  Отделение для  приготовления  различных видов  полуфабрикатов  Тепловое  оборудование:  плита  электрическая.  Механическое  оборудование:  миксер,  куттер, мясорубка,  универсальный  привод со  сменными  механизмами. Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  производственный  стол с ящиками,  производственный стол с охлаждаемой  столешницей,  полка или шкаф для специй, эссенций,  красителей,  табурет низкий для  дежи (котлов),  моечная ванна.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей  стали,  мерные емкости,  термометр  инфракрасный,  венчик,  лопатка, сито,  скребок  пластиковый,  скребок  металлический.  Отделение для  охлаждения и  отделки изделий  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф шоковой  заморозки, льдогенератор.  Механическое  оборудование:  миксер.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  производственныйстол с ящиками для  инструментов, производственный  стол с мраморной  столешницей,  полка или шкаф для  специй, эссенций,  красителей,  табурет низкий для  дежи (котлов),  моечная ванна.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  кастрюли,  функциональные  емкости из  нержавеющей  стали,  мерные емкости,  темперирующая  емкость,  термометр  инфракрасный венчик,  лопатка,  сито,  скребок  пластиковый,  скребок  металлический,  контейнер с  крышкой.  Отделение для  мытья инвентаря и  инструментов  Оборудование для  мытья посуды:  машина  посудомоечная,  стерилизатор,  шкаф сушильный.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный полки,  моечные ванны.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  корзина для мусора |
| Хранение, отпуск,  упаковка на вынос мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента | Проверять качество  мучные кондитерские изделия перед отпуском,  упаковкой на вынос;  порционировать  (комплектовать) с учетом  рационального  использования ресурсов,  соблюдения требований  по безопасности готовой  продукции;  соблюдать выход при  порционировании;  выдерживать условия  хранения мучных  кондитерских  изделий с учетом  требований по  безопасности готовой  продукции;  выбирать контейнеры,  эстетично упаковывать на  вынос для транспортированиямучных кондитерских  изделий | техника  порционирования (комплектования),  складирования для  непродолжительного  хранения мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента;  виды, назначение  посуды для подачи,  контейнеров для  отпуска на вынос  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных;  методы сервировки и  подачи мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента;  требования к  безопасности  хранения готовых  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента;  правила  маркирования  упакованных  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента,  правила заполнения этикеток | Отделение для  упаковки готовых изделий и  экспедиция  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные,  весы напольные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  камера  холодильная.  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  готовых изделий:  машина для  вакуумной  упаковки,  упаковочные  машины.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  полки,  производственный  стол.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  лотки,  контейнеры с  крышками,  нож,  инструменты для  упаковки,  корзина для  мусора.  Расходные  материалы:  упаковочные  материалы  (бумажные пакеты,  плёночный  материал,  термоусадочную  обёрточную  плёнку, полимерные  пакеты, прозрачные  коробки-  контейнеры из  пластика с  крышками,  специальные  картонные коробки  и др.),  бумага  пергаментная.  Сырье:  по рецептуре на  мучные  кондитерские  изделия:  мука пшеничная,  мука ржаная,  молоко,  яйца, меланж или  яичный порошок,  сахар, сахарная пудра,  мед,  масло сливочное,  маргарин,  масло  растительное,  разрыхлители,  пряности и др. |
| ведение  расчетов с  потребителями при  отпуске продукции  на вынос;  взаимодействие с потребителями  при отпуске  продукции с  прилавка/раздачи | рассчитывать  стоимость,  вести учет  реализованных  мучных кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента;  пользоваться  контрольно- кассовыми машинами  при оформлении  платежей;  принимать оплату  наличными деньгами;  принимать и  оформлять;  безналичные  платежи;  составлять отчет по  платежам;  поддерживать  визуальный контакт с  потребителем;  владеть  профессиональной  терминологией;  консультировать  потребителей,  оказывать им помощь  в выборе мучных  кондитерских  изделий;  разрешать проблемы  в рамках своей  компетенции | ассортимент и цены на  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента на день  принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по  платежам;  виды и характеристика контрольно-кассовых  машин;  виды и правила  осуществления кассовых  операций;  правила и порядок  расчета потребителей  при оплате наличными  деньгами, при  безналичной форме  оплаты;  правила поведения,  степень  ответственности за  правильность  расчетов с  потребителями; правила общения с  потребителями;  базовый словарный  запас на  иностранном языке;  техника общения,  ориентированная на  потребителя |
| **ПК 5.5** | подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  пирожных и тортов с  соблюдением  требований по  безопасности продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические,  красящие вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав пирожных и  тортов в соответствии  с рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями  заказа;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  пирожных и тортов | Ассортимент,  характеристика,  правила выбора  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов с  учетом их  сочетаемости,  взаимозаменяемости;  критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  пирожных и тортов  разнообразного ассортимента;  виды,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов;  нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов; | Отделение для  хранения суточного  запаса сырья и  подготовки к  использованию  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные,  весы напольные.  Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный,  шкаф морозильный  Оборудование для  упаковки, оценки качества и  безопасности  пищевых  продуктов:  овоскоп,  нитраттестер,  машина для  вакуумной  упаковки, Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  поддоны,  полки,  производственный  стол,  моечная ванна двух  или  четырех секционная.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  мерный инвентарь,  функциональные  емкости из  нержавеющей  стали, набор разделочных  досок (деревянных  или из пластика с  маркировкой «КЦ»,  нож,  венчик,  сито,  совки для сыпучих  продуктов,  корзина для мусора |
| приготовление  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента | выбирать, применять  комбинировать  различные способы  приготовления  пирожных и тортов с  учетом типа питания:  - подготавливать  продукты;  - готовить различные  виды теста: пресное  сдобное, песочное,  бисквитное, пресное слоеное, заварное,  воздушное,  пряничное вручную и  с использованием  технологического  оборудования;  - подготавливать  начинки, кремы,  отделочные  полуфабрикаты;  - проводить  формование рулетов  из бисквитного  полуфабриката;  - готовить, оформлять  торты, пирожные с  учетом требований к  безопасности готовой  продукции;  выбирать , безопасно  использовать  оборудование,  производственный  инвентарь, посуду,  инструменты в  соответствии со способом  приготовления | методы  приготовления  пирожных и тортов,  правила их выбора с  учетом типа  питания;  виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов; ассортимент,  рецептуры,  требования к  качеству, пирожных  и тортов;  органолептические  способы  определения  готовности  выпеченных и  отделочных  полуфабрикатов;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов; | Отделение  тестомесильное  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Механическое  оборудование:  мукопросеиватель,  тестомес,  взбивальная  машина илиуниверсальный  привод с  взбивалкой,  миксер.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  полки,  производственный  стол,  табурет низкий для  дежи (котлов).  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  дежи,  кастрюли,  функциональные  емкости из нержавеющей  стали,  венчик,  лопатка,  сито,  скребок  пластиковый,  скребок  металлический.  Отделение для  разделки теста  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные Холодильное  оборудование:  шкаф холодильный.  Механическое  оборудование:  тестораскаточная  машина,  тестозакаточная  машина,  тестоотсадочная  машина.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж стационарный,  стеллаж  передвижной,  полки, производственный  стол со  шкафчиками для  инструментов и  выдвижными  ларями для муки,  табурет низкий для  дежи (котлов).  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  скалки деревянные,  скалки рифлёные,  резцы (фигурные)  для теста и  марципана,  вырубки (выемки),  сито,  скребок  пластиковый,  скребок  металлический, кондитерские  листы,  противни с  высокими бортами,  кондитерские  листы,  круглые разъемные  формы для тортов,  пирогов d 20, 22,  24, 26, 28 см,  трафареты для  нанесения рисунка,  нож,  паллета (шпатели с  изгибом от 18 см и  без изгиба до 30  см),  кондитерские  мешки,  насадки для кондитерских  мешков,  ножницы,  кондитерские  гребенки,  силиконовые  коврики для  макарун, эклеров,  терки,  трафареты, кисти силиконовые.  Отделение для  выпекания  Тепловое  оборудование:  жарочный шкаф  или печь  кондитерская, или  пароконвектомат,  фритюрница.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  силиконовые  коврики для  выпечки,  прихватки,  перчатки термостойкие,  гастроемкости или  контейнеры для  выпеченных  изделий,  дуршлаг.  Расходные  материалы:  бумага для  выпечки.  Отделение для  приготовления  различных видов  полуфабрикатов  Тепловое  оборудование:  плита  электрическая Механическое  оборудование:  миксер,  куттер,  мясорубка,  универсальный  привод со  сменными  механизмами.  Вспомогательное  оборудование:  стеллаж  стационарный,  стеллаж  передвижной,  производственный |
| **Дескрипторы универсальных (общих) компетенций** | | | | |
| **ОК 1** | Выбирать способы  решения задач  профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам**.** | Распознавание сложных  проблемные  ситуации в  различных  контекстах.  Проведение анализа  сложных ситуаций  при решении задач  профессиональной  деятельности  Определение этапов решения задачи.  Определение  потребности в информации  Осуществление эффективного  поиска.  Выделение всех  возможных  источников нужных  ресурсов, в том  числе неочевидных.  Разработка  детального плана  действий  Оценка рисков на  каждом шагу  Оценивает плюсы и  минусы полученного  результата, своего  плана и его  реализации,  предлагает критерии  оценки и  рекомендации по  улучшению плана. | Распознавать  задачу и/или  проблему в  профессионально  м и/или социальном  контексте;  Анализировать  задачу и/или проблему и  выделять её  составные части;  Правильно выявлять и эффективно  Искать информацию, необходимую для  решения задачи  и/или проблемы;  Составить план  действия,  Определить  необходимые  ресурсы;  Владеть  актуальными  методами работы  в  профессиональной и смежных  сферах;  Реализовать  составленный  план;  Оценивать  результат и  последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный  профессиональный и  социальный  контекст, в котором  приходится работать и жить;  Основные  источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в  профессиональном и/или социальном  контексте.  Алгоритмы  выполнения  работ в профессиональ  ной и смежных областях; Методы  работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура  плана для решения задач Порядок оценки  результатов решения задач профессиональной  деятельности |
| **ОК 2** | Осуществлять  поиск, анализ и  интерпретацию  информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности. | Планирование  информационного  поиска из широкого  набора источников,  необходимого для  выполнения  профессиональных  задач  Проведение анализа  полученной  информации,  выделяет в ней  главные аспекты.  Структурировать  отобранную  информацию в  соответствии с  параметрами поиска;  Интерпретация  полученной  информации в  контексте  профессиональной  деятельности | Определять  задачи поиска  информации  Определять  необходимые  источники  информации  Планировать  процесс поиска  Структурировать  получаемую  информацию  Выделять  наиболее  значимое в  перечне  информации  Оценивать  практическую  значимость  результатов  поиска  Оформлять  результаты поиска | Номенклатура  информационных источников  применяемых в  профессиональной  деятельности  Приемы структурирования  информации  Формат  оформления  результатов  поиска  информации |
| **ОК 3** | Планировать и  Реализовывать собственное  профессиональное  и личностное  развитие. | Использование актуальной нормативно-  правовой  документацию по  профессии  (специальности)  Применение  современной  научной  профессиональной  терминологии  Определение  траектории  профессионального  развития и  самообразования | Определять  Актуальность нормативно-  правовой  документации в  профессионально  й деятельности  Выстраивать  траектории  профессионального и личностного  развития | Содержание  Актуальной нормативно-  правовой  документации  Современная  научная и  профессиональная  терминология  Возможные  траектории  профессионального развития  и самообразования |
| **ОК 4** | Работать в  коллективе и  команде,  эффективно  взаимодействовать  с коллегами,  руководством, клиентами. | Участие в деловом  общении для  эффективного  решения деловых  задач  Планирование  профессиональной  деятельность | Организовывать  работу коллектива  и команды  Взаимодействовать с коллегами,  руководством,  клиентами. | Психология  коллектива  Психология  личности  Основы  проектной  деятельности |
| **ОК 5** | Осуществлять  устную и  письменную  коммуникацию на  государственном языке с учетом  особенностей  социального и  культурного  контекста. | Грамотно устно и  письменно излагать  свои мысли по  профессиональной тематике на  государственном языке  Проявление  толерантность в рабочем коллективе | Излагать свои  мысли на  государственном  языке  Оформлять  документы | Особенности  социального и  культурного  контекста  Правила  оформления  документов. |
| **ОК 6** | Проявлять  гражданско-  патриотическую позицию,  демонстрировать  осознанное  поведение на  основе  общечеловеческих  ценностей. | Понимать  значимость своей  профессии  (специальности)  Демонстрация  поведения на основе  общечеловеческих  ценностей. | Описывать  значимость своей  профессии  Презентовать  структуру  профессионально  й деятельности по  профессии  (специальности) | Сущность  гражданско-  патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила  поведения в  ходе выполнения  профессиональной  деятельности |
| **ОК 7** | Содействовать  сохранению  окружающей  среды,  ресурсосбережению, эффективно действовать в  чрезвычайных  ситуациях. | Соблюдение правил  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности; Обеспечивать  ресурсосбережение  на рабочем месте | Соблюдать нормы  экологической  безопасности  Определять  направления  ресурсосбережения в рамках  профессионально  й деятельности по  профессии  (специальности) | Правила  экологической  безопасности  при ведении  профессиональной деятельности  Основные  ресурсы задействованные в  профессиональной  деятельности Пути  обеспечения  ресурсосбережения. |
| **ОК 8** | Использовать  средства  физической  культуры для  сохранения и  укрепления  здоровья в  процессе  профессиональной  деятельности и  поддержание  необходимого  уровня физической  подготовленности. | Сохранение и укрепление здоровья  посредством  использования средств физической  культуры  Поддержание уровня физической  подготовленности  для успешной  реализации  профессиональной  деятельности | Использовать  физкультурно-  оздоровительную  деятельность для  укрепления  здоровья,  достижения  жизненных и  профессиональны  х целей;  Применять  рациональные  приемы  двигательных  функций в  профессионально  й деятельности  Пользоваться  средствами  профилактики  перенапряжения  характерными для  данной профессии  (специальности) | Роль  физической  культуры в  общекультурном,  профессиональном и социальном  развитии человека;  Основы здорового  образа жизни;  Условия  профессиональной  деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)  Средства профилактики перенапряжения |
| **ОК 9** | Использовать  информационные  технологии в  профессиональной  деятельности. | Применение средств  информатизации и  информационных  технологий для  реализации  профессиональной  деятельности | Применять  средства  информационных  технологий для  решения  профессиональных  задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные  средства и  устройства  информатизации  Порядок их  применения и программное обеспечение в профессиональной  деятельности |
| **ОК 10** | Пользоваться профессиональной  документацией на  государственном и иностранном  языке. | Применение в профессиональной  деятельности  инструкций на  государственном и  иностранном языке.  Ведение общения на  профессиональные  темы | Понимать общий  смысл четко  произнесенных  высказываний на  известные темы  (профессиональные и бытовые),  понимать тексты  на базовые  профессиональные темы участвовать в  диалогах на  знакомые общие и профессиональные темы  строить простые  высказывания о  себе и о своей  профессионально  й деятельности  кратко  обосновывать и  объяснить свои  действия (текущие и  планируемые)  писать простые  связнын сообщения на  знакомые или  интересующие  профессиональны  е темы | Правила построения простых и сложных  Предложений на  профессиональные темы основные  общеупотребительные глаголы  (бытовая и  профессиональная лексика)  лексический минимум,  относящийся к  описанию предметов,  средств и процессов  профессиональной  деятельности особенности произношения  правила чтения  текстов профессиональной  направленности |
| **ОК 11** | Планировать  предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Определение  инвестиционную  привлекательность  коммерческих идей в рамках  профессиональной деятельности  Составлять бизнес план  Презентовать  бизнес-идею  Определение  источников  финансирования  Применение  грамотных  кредитных  продуктов для  открытия дела | Выявлять  достоинства и  недостатки  коммерческой  идеи Презентовать  идеи открытия  собственного дела в  профессионально  й деятельности  Оформлять  бизнес-план  Рассчитывать  размеры выплат  по процентным  ставкам  кредитования | Основы  предпринимательской  деятельности  Основы финансовой  грамотности  Правила разработки  бизнес-планов  Порядок  выстраивания  презентации  Кредитные банковские  продукты |

**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 | производственная  часов  (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| всего,  часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая проект (работа)\*,  часов | | всего,  часов | в т.ч., курсовой проект (работа)\*,  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 5.1 5.5  ОК | Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 40 | 32 | 22 |  | | 8 |  |  |  |
| ПК 5.1 5.5  ОК | Процессы приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 310 | 248 | 166 |  | | 44 |  |  |  |
| ПК 5.1 5.5  ОК | Учебная практика (по профилю специальности), часов | 252 |  | | | | | | 252 |  |
| ПК 5.1 5.5  ОК | 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 6.1  ОК 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 промышленности  3. Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания |  |  |  |
| Тема 1.2. Оснащение цехов | **Содержание учебного материала** | 2 | 4 |  |
| 1. Виды и назначение технологического оборудования  2. 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 6.1  ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК7, ОК 8 |
| **Практическая работа** | 3 | 4 |  |
| 1. Заполнение нормативно – технической документации по использованию технологического оборудования  2. Расчет расхода дезинфицирующих средств |  |  |  |
| Тема 1.3. Контроль качества, хранение и реализация готовых изделий | **Содержание учебного материала** | 2 | 8 |  |
| 1. Лабораторный контроль качества  2. Проверка сырья и готовых изделий  3. Исследования готовых изделий  4. Хранение и доставка кондитерских изделий и хлеба  5. Организация труда кондитера |  |  | ПК 6.1  ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК7, ОК 8 |
| **Практическая работа** | 3 | 12 |  |
| 1. Исследование продуктов сырья на доброкачественность  2. Исследование полуфабрикатов и сырья на соответствие ГОСТ и РТУ  3. 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 изделий  2. 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 теста  2. 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, отпуска  готовой 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 рабочего  места кондитера при  выполнении работ  по изготовлению  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий | Демонстрация навыков  - рационального  размещения на рабочем месте  оборудования,  инвентаря, посуды,  сырья, материалов в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами  чистоты;  проведения  текущей уборки,  порядка на рабочем месте кондитера в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами  чистоты; | 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,  проверка  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительных  приборов | Демонстрация навыков выбора  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  посуды в  соответствии с  видом работ в  кондитерском цехе;  подготовки к  работе, проверки  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительные  приборов соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами  чистоты;  соблюдать  правила техники  безопасности,  пожарной  безопасности,  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 |
| подготовка  рабочего места для  порционирования  (комплектования),  отпуска, упаковки  на вынос готовых  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий | Демонстрация навыков  - выбора,  подготовки,  рационального  размещения на  рабочем месте  материалов, посуды,  контейнеры,  оборудования для  упаковки, хранения,  - подготовки к  транспортированию готовых  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий | 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 и  складирование  пищевых продуктов,  других расходных  материалов,  используемых в  изготовлении  хлебобулочных,  мучных  кондитерских  изделий или  оставшихся после их  приготовления | Демонстрация навыков  - оценки  наличия, проверки  органолептическим  способом качество,  безопасности  обработанного  сырья,  полуфабрикатов,  пищевых продуктов,  пряностей, приправ и других расходных  материалов;  - выбора в соответствии с технологическими  требованиями;  - своевременно  оформлять 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 |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | Демонстрация навыков  - подбора в  соответствии с  технологическими  требованиями,  - оценка  качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  - организация их хранения в процессе  приготовления  отделочных  полуфабрикатов с соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства; - выбора,  - подготавки  ароматические,  красящие вещества с учетом санитарных  требований к  использованию  пищевых добавок; взвешивать,  - измерения  продукты, входящих в  состав отделочных  полуфабрикатов в  соответствии с  рецептурой;  - осуществление  взаимозаменяемость  продуктов в соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью;  - использование  региональных  продуктов для  приготовления  отделочных  полуфабрикатов;  - подготовки  отделочных  полуфабрикатов  промышленного  производства: желе,  гели, глазури,  посыпки, фруктовые  смеси,  термостабильных  начинок 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 |
| приготовление  отделочных  полуфабрикатов | Демонстрация навыков  - выбора, применения  комбинирования  различных методов  приготовления,  - подготовки  отделочных  полуфабрикатов: - готовить желе; непродолжительного хранения;  - хранение  свежих приготовленных  - подготовки отделочных  полуфабрикатов  промышленного  производства: гели,  желе, глазури,  посыпки,  термостабильные начинки и пр.;  - нарезки  - измельчения,  - протирки  вручную и  механическим  способом фрукты,  ягоды,  - уваривания  фруктовых смесей с  сахарным песком до загустения;  - варки сахарного  сиропа для промочки изделий;  - приготовления помадки, украшений  из карамели и пр.);  - уваривания сахарного  сиропа для  приготовления тиража;  - приготовления жженого  сахара;  - приготовления посыпки посыпки;  - приготовления помады,  глазури;  - приготовления кремов с учетом требований к  безопасности готовой  продукции;  - определения степени  готовности отделочных  полуфабрикатов;  - доведение до вкуса,  требуемой консистенции;  - выбора оборудование,  производственного  инвентаря, посуды,  инструмента в  соответствии со способом  приготовления | 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  отделочных  полуфабрикатов | Демонстрация навыков  - контроля качества  отделочных  полуфабрикатов перед  использованием или  упаковкой для  непродолжительного  хранения;  - хранения  свежеприготовленных  отделочных  полуфабрикатов,  - организации хранения  отделочных  полуфабрикатов | 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 |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | Демонстрация навыков  - подбора в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценки качества и  безопасности  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  - организация их  хранения в процессе  приготовления хлебобулочных  изделий и хлеба с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  - выбора, способов подготовки  ароматических,  красящих веществ; - взвешивание, измерение  продуктов, входящих в  состав хлебобулочных  изделий и хлеба в  соответствии с  рецептурой;  - осуществление  взаимозаменяемости  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа;  - использование  региональных  продуктов для  приготовления  хлебобулочных 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 |
| приготовление  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента | Демонстрация навыков  - выбора, применения  комбинирования  различных способов  приготовления  мучных кондитерских  изделий с учетом  типа питания, вида  основного сырья, его  свойств:  - подготавливать  продукты;  - готовить различные  виды теста: пресное  сдобное, песочное,  бисквитное, пресное  слоеное, заварное,  воздушное,  пряничное вручную и  с использованием технологического  оборудования;  - подготавливать  начинки,  отделочные полуфабрикаты;  - проводить  формование,  расстойку, выпечку,  оценку готовности  выпеченных мучных  кондитерских  изделий;  - проводить  оформление мучных  кондитерских  изделий;  - выбора , безопасного использования  оборудования,  производственного  инвентаря, посуды,  инструментов в  соответствии со способом  приготовления | 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 мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента | Демонстрация навыков  - Оценки качества  мучных кондитерских изделий перед отпуском,  упаковкой на вынос;  - порционирования  (комплектовать) с учетом  рационального  использования ресурсов,  - соблюдение требований  по безопасности готовой  продукции;  - соблюдение выхода при  порционировании;  - выдержка условий  хранения мучных  кондитерских  изделий с учетом  требований по  безопасности готовой  продукции;  - выбора контейнеров,  эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских  изделий | 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 |
| ведение  расчетов с  потребителями при  отпуске продукции  на вынос;  взаимодействие с потребителями  при отпуске  продукции с  прилавка/раздачи | Демонстрация навыков  - расчета  стоимости,  - ведение учета  реализованных  мучных кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента;  - пользование  контрольно- кассовыми машинами  при оформлении  платежей;  - принятие оплаты  наличными деньгами;  - принятие и  оформление  безналичных  платежей;  - составление отчета по  платежам;  - поддерживание  визуального контакта с  потребителем;  - владение  профессиональной  терминологией;  - консультирование  потребителей,  оказывать им помощь  в выборе мучных  кондитерских  изделий;  - разрешение проблемы  в рамках своей  компетенции | 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 |
| подготовка  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов | Демонстрация навыков  - оценки  качества и  безопасности  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов;  - организация их  хранение в процессе  приготовления  пирожных и тортов с  соблюдением  требований по  безопасности продукции, товарного  соседства;  - выбор,  подготовки  ароматических,  красящих веществ;  - взвешивание, измерение  продуктов, входящих в  состав пирожных и  тортов в соответствии  с рецептурой;  - осуществление  взаимозаменяемости  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями  заказа;  - использование  региональных  продуктов для  приготовления  пирожных 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 |
| приготовление  мучных  кондитерских  изделий  разнообразного  ассортимента | Демонстрация навыков  - выбора, применения  комбинирования  различных способов  приготовления  пирожных и тортов с  учетом типа питания:  - подготавливать  продукты;  - готовить различные  виды теста: пресное  сдобное, песочное,  бисквитное, пресное слоеное, заварное,  воздушное,  пряничное вручную и  с использованием  технологического  оборудования;  - подготавливать  начинки, кремы,  отделочные  полуфабрикаты;  - проводить  формование рулетов  из бисквитного  полуфабриката;  - готовить, оформлять  торты, пирожные с  учетом требований к  безопасности готовой  продукции;  - выбора, безопасного  использования  оборудования,  производственного  инвентаря, 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 |