Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

по профессии 43.01.09 « Повар, кондитер» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО)

Год начала подготовки: 2021

Организация-разработчик: Филиал ГАПОУ МИК в г. Кувандыке

Разработчик: Тимофеева Н.А, мастер п/о Филиала ГАПОУ МИК в г. Кувандыке

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| ***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** | ***.*** |
| ***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*** |  |
| ***3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ*** |  |
| ***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)*** |  |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ***

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

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

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

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

*1.1.1. Перечень общих компетенций*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу по профессиидолжен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

**1.2По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **786** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **744** |
| в том числе: |  |
| Консультации | 36 |
| Лабораторно-практические занятия | 202 |
| Теоретические занятия, в том числе:  Дифференцированный зачет | 146  1 |
| Экзамен |  |
| Учебная практика( зачет) | 144 |
| Производственная практика (дифференцированный зачет) | 216 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего**)** | ***42*** |
| Экзамен |  |
|  |  |

***2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Индекс* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образовательной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Обучение по МДК, час.* | | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | | | *Учебная* | *Производственная* |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | | *консультации* |
| *ПК 5.1.-5.5*  *ОК1-7,9,10* | ***МДК 05. 01*** | ***Раздел модуля 1.***Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *104* | *94* | *52* | | *8* | *-* | *-* | *10* |
| *ПК 5.1., 5.2*  *ОК1-7,9,10* | ***МДК 05. 02*** | ***Раздел модуля 2.*** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *103* | *95* | *26* | | *13* | *-* | *-* | *8* |
| *ПК 5.1., 5.2, 5.3*  *ОК1-7,9,10* | ***МДК 05. 02*** | ***Раздел модуля 3.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | *55* | *47* | *16* | | *7* | *-* | *-* | *8* |
| *ПК 5.1, 5.4*  *ОК1-7,9,10* | ***МДК 05. 02*** | ***Раздел модуля 4.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | *65* | *57* | *42* | | *3* | *-* | *-* | *8* |
| *ПК 5.1, 5.5*  *ОК1-7,9,10* |  | ***Раздел модуля 5.*** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | *99* | *91* | *66* | | *5* | *-* | *-* | *8* |
| *ПК 5.1-5.5* |  | *Учебная и производственная практика* | *360* |  | | | | *144* | *216* |  |
|  |  | ***Всего:*** | ***786*** | ***384*** | ***202*** | ***36*** | | ***144*** | ***216*** | ***42*** |

* 1. ***Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 05)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.*** *МДК 05.01.***Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | ***100*** |
| ***МДК. 05.01.*** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | ***100*** |
| ***Тема 1.1.***  *Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание учебного материала*** | | ***7*** |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления хлебобулочных, мучных изделий.. | | *1* |
| 1. Технологический цикл приготовления, оформления кондитерских изделий.. | | *1* |
| 1. Технологический цикл подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.. | | *1* |
| 1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | *1* |
| 1. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества кондитерских изделий. | | *1* |
| 1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | *1* |
| 1. Требования к хранению и доставке готовых кондитерских изделий. | | *1* |
| ***Тематика лабораторно - практических работ*** | | ***6*** |
| **Практическое занятие 1** Организация и проведение уборки рабочего места, выбор и подготовка к работе технологического оборудования, с учетом инструкций и регламентов | | *2* |
| **Практическое занятие 2** Организация и проведение уборки рабочего места, выбор и подготовка к работе производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов | | *2* |
|  | **Практическое занятие 3** Безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; | | *2* |
| ***Консультации*** | | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 1*** | | ***1*** |
| ***Тема 1.2.***  *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | ***Содержание учебного материала*** | | ***10*** |
| 1. Организация труда на различных участках кондитерского цеха.Охрана труда в кондитерском цехе | | *1* |
| 1. Техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. | | *1* |
| 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | *1* |
| 4 Организация работ в тестомесильном и тесторазделочном и выпечном отделениях | | *1* |
| 5 Организация работ в заготовочном отделении | | *1* |
| 6 Организация работ по приготовлению, оформлению кондитерских изделий | | *1* |
| 7 Организация работ по подготовке к реализации кондитерских изделий | | *1* |
| 1. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | *1* |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий с кремом. | | *2* |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***16*** |
| **Практическое занятие 4.**Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | *4* |
| **Практическое занятие 5.** Решение ситуационных задач | | *4* |
| **Практическое занятие 6.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха | | *4* |
| **П Практическое занятие 7.** Решение ситуационных задач | | *4* |
| ***Консультации*** | | ***3*** |
| ***Контрольная работа № 2*** | | ***1*** |
| ***Тема 1.3.***  *Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов* | ***Содержание учебного материала*** | | ***13*** |
| 1. Характеристика муки, крахмала, сахара.меда, патоки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию | | *2* |
| 2. Характеристикаяичных продуктов, молочных продуктов, жиров используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию | | *1* |
| 3 Характеристика овощей, ягод, круп, плодов, грибов, мясных и рыбных продуктов используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию | | *2* |
| 4 Характеристика пищевых добавок, пряностей, вкусовых продуктов, желирующих веществ используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию | | *2* |
| 5 Характеристика разрыхлителей, веществ, улучшающих вид изделий, БАДов используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию | | *1* |
| 6 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий | | *1* |
| 7 Правила рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий | | *1* |
| 8 Правила оформления заявок на склад. | | *1* |
| 9 Виды, назначение продуктов, готовых сухих смесей. | | *1* |
| 10 Виды, назначение отделочных полуфабрикатов.  правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья, | | *1* |
| ***Тематика лабораторно - практических работ*** | | ***30*** |
| **Практическое занятие 6.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | | *18* |
| **Практическое занятие 7.** Оформление заявок на сырье | | *12* |
| ***Консультации*** | | ***3*** |
| ***Контрольная работа № 3*** | | ***1*** |
| ***Дифференцированный зачет*** | | ***1*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***10*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | ***103*** |
| ***МДК. 05.02.*** | | | ***103*** |
| ***Тема 2.1.***  *Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** |
| 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | | *1* |
| 1. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | | *1* |
| 1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. | | *1* |
|  | 1. Оценка качестваосновных продуктов и дополнительных ингредиентов | | *1* |
| ***Тема 2.2.***  *Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.* | ***Содержание учебного материала*** | | ***15*** |
| 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | *1* |
| 1. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качестваразличных видов сиропов | | *1* |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | | *1* |
| 1. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов | | *1* |
| 1. Приготовление сиропов (инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов | | *1* |
| 1. Характеристика помады, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.Определение готовности и правила использования помады. | | *1* |
| 1. Рецептуры приготовления помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной)Требования к качеству, условия и сроки хранения помады | | *1* |
| 1. Приготовление фруктовых начинок | | *1* |
| 1. Украшения из фруктовой рисовальной массы, фруктов, цукатов | | *1* |
| 1. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. | | *1* |
| 1. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| 1. Приготовление карамели. | | *1* |
| 1. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. | | *1* |
| 1. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.. | | *1* |
| 1. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения | | *1* |
| ***Тематика лабораторно - практических работ*** | | ***8*** |
| ***Лабораторная работа №****1* Приготовление сиропов | | *4* |
|  | ***Лабораторная работа №***2 Приготовление и отделочных полуфабрикатов на основе.сиропов | | *4* |
| ***Консультации*** | | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 4*** | | ***1*** |
| ***Тема 2.3.***  *Приготовление глазури* | ***Содержание учебного материала*** | | ***5*** |
| 1. Виды глазури в зависимости от сырья. | | *1* |
| 2 Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий. | | *1* |
| 3 Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения | | *1* |
| 4 Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | *1* |
| 5.Шоколадная глазурь | | *1* |
| ***Тематика лабораторно - практических работ*** | | **4** |
| ***Лабораторная работа №****3 Приготовление глазури* | | *4* |
| ***Консультации*** | | ***2*** |
| ***Тема 2.4.***  *Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов* | ***Содержание учебного материала*** | | ***11*** |
| 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. | | *1* |
| 2 Требования к качеству сырья. | | *1* |
| 3 Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | *1* |
| ***4.*** Приготовление сливочных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.. | | *1* |
| ***5***Приготовление белковых кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.. | | *1* |
| 6 Приготовление заварных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.. | | *1* |
| ***7.*** Приготовление кремов на сливках. Требования к качеству, условия и сроки хранения.. | | *1* |
| 8.Приготовление кремов творожных, на сыре, на крахмале | | *1* |
| 9. Приспособления для украшения изделий кремом | | *1* |
| 10.Способы украшения изделий кремом с использованием трубочек | | *1* |
| 11.Украшения ,покрытия из шоколада | | *1* |
| ***Тематика лабораторно - практических работ*** | | ***8*** |
| **Практическое занятие 5.**Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка | | *4* |
| **Практическое занятие 6.**Рисование элементов, выполняемых при помощи корнетика | | *4* |
| ***Консультации*** | | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 5*** | | ***1*** |
| ***Тема 2.5.***  *Приготовление сахарной мастики и марципана* | ***Содержание учебного материала*** |  | ***10*** |
| 1. Виды сахарной мастики и марципана | | *1* |
| 1. Методы приготовления, рецептура, ассортиментсахарной мастики, нормы закладки продуктов | | *2* |
| 1. Особенности приготовления марципана, рецептуры, нормы закладки продуктов, | | *2* |
| 1. Требования к качеству | | *1* |
| 1. Условия и сроки хранения. | | *1* |
| 1. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, | | *1* |
| 1. Правила и варианты оформления. | | *2* |
| ***Тематика лабораторно - практических работ*** | | ***2*** |
| ***Лабораторная работа 4.***Приготовление сахарной мастики и марципана | | *2* |
| ***Консультации*** | | ***2*** |
| ***Тема 2.6.***  *Приготовление посыпок и крошки* | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** |
| 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. | | *1* |
| 1. Характеристика и способы приготовленияпосыпок и крошки | | *1* |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| 1. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | *1* |
| ***Тематика лабораторно - практических работ*** | | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 5.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов: *посыпок* | | *2* |
| ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление отделочных полуфабрикатов:*крошки* | | *2* |
| ***Консультации*** | | ***2*** |
| ***Тема 2.7.***  *Отделочные полуфабрикаты промышленного производства* | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** |
| 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: | | *1* |
| 1. Ассортимент, правила подготовки к использованию | | *1* |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки храненияотделочных полуфабрикатов промышленного производства | | *1* |
| 1. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | *1* |
| ***Консультации*** | | ***3*** |
| ***Контрольная работа № 6*** | | ***1*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологии приготовления и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***8*** |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | | | **55** |
| ***Тема 3.1.***  *Классификация и*  *ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание учебного материала*** | | ***2*** |
| 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | | *1* |
| 1. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | | *1* |
| ***Тема 3.2.***  *Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | ***Содержание учебного материала*** | | ***6*** |
| 1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.. | | *1* |
| 1. Приготовление и рецептура несладких фаршей. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | | *1* |
| 1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др..Порядок заправки фаршей. Органолептические способы определения степени готовности. | | *1* |
| 1. Приготовление и рецептура сладких фаршей. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | | *1* |
| 1. Методы приготовления варенья, повидла, конфитюра, цукатов. Органолептические способы определения степени готовности. | | *1* |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | | *1* |
| ***Консультации*** | | ***2*** |
| ***Тема 3.3.***  *Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание учебного материала*** | | ***11*** |
| 1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. | | *1* |
| 1. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. | | *1* |
| 1. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента | | *1* |
| 1. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей | | *1* |
| 1. Вкусовые и ароматические вещества. Вещества улучшающие внешний вид изделий. | | *1* |
| 1. Процессы происходящие при замесе и выпечке теста | | *1* |
| 1. Дрожжевое безопарное и опарное тесто. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| 1. Тесто с «отсдобкой». Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| 1. Дрожжевое слоеное тесто. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| 1. Этапы производства хлебных изделий | | *1* |
| 1. Технология приготовления различных видов хлеба | | *1* |
| ***Тематика лабораторно - практических работ*** | | ***4*** |
| ***Практическое занятие № 7.***Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | | *4* |
| ***Консультации*** | | ***2*** |
| ***Тема 3.4.***  *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба* | ***Содержание учебного материала*** | | ***4*** |
| 1. Ассортимент хлебобулочных изделий, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | | *1* |
| 1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. | | *1* |
| 1. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. | | *1* |
| 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения | | *1* |
| ***Тематика лабораторно - практических работ*** | | ***12*** |
| ***Лабораторная работа №7.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | | *6* |
| ***Лабораторная работа № 8.*** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | | *6* |
| ***Консультации*** | | ***3*** |
| ***Контрольная работа № 7*** | | ***1*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологий и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***8*** |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | | |  |
| ***Тема 4.1.***  *Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста* | ***Содержание учебного материала*** | | ***11*** |
| Приготовление и рецептура изделий сдобного пресного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| Приготовление и рецептура изделий вафельного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| Приготовление и рецептура изделий пряничного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| Приготовление и рецептура изделий песочного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *2* |
| Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *2* |
| Приготовление и рецептура изделий из заварного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| Приготовление и рецептура изделий из слоеного пресного теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| Приготовление и рецептура изделий из воздушного и воздушно-орехового теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| Приготовление и рецептура изделий из миндального теста, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
|  | |  |
| ***Тематика лабораторных занятий*** | | ***42*** |
| ***Лабораторное занятие № 9.***  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста | | *6* |
| ***Лабораторная занятие №***10Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | | *6* |
| ***Лабораторная занятие № 11.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста | | *6* |
| ***Лабораторная занятие №12.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | | *6* |
| ***Лабораторная занятие №13.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста | | *6* |
| ***Лабораторная занятие № 14.***  Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | | *6* |
| ***Лабораторная занятие № 15.*** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | | *6* |
| ***Консультации*** | | ***3*** |
| ***Контрольная работа № 8*** | | ***1*** |
| ***Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***8*** |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | **99** |
| ***Тема 5.1.***  *Изготовление и оформление пирожных* | ***Содержание*** | | ***7*** |
| 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| 1. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | *1* |
| 1. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | | *1* |
| 1. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | | *1* |
| 1. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | | *1* |
| 1. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | | *1* |
| 1. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | | *1* |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | | ***30*** |
| **Лабораторно-практическое занятие№ 16.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных | | *6* |
| **Лабораторно-практическое занятие№ 17**Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоенных пирожных | | *6* |
| **Лабораторно-практическое занятие№ 18.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных | | *6* |
| **Лабораторно-практическое занятие№ 19.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных | | *6* |
| **Лабораторно-практическое занятие№ 20**Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных | | *6* |
| ***Консультации*** | | ***2*** |
| ***Контрольная работа № 9*** | | ***1*** |
| ***Тема 5.2.***  *Изготовление и оформление тортов* | ***Содержание*** | | ***11*** |
| 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). | | *1* |
| 2. Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. | | *1* |
| 3 Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | *1* |
| 4 Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов | | *1* |
| 5 Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | | *1* |
| 6. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. | | *1* |
| 7 Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | *1* |
| 8. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. | | *1* |
| 98. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | *1* |
| 10. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | *1* |
| 11.Приготовление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов, особенность приготовления. Варианты оформления в зависимости от ассортимента. | | *1* |
| ***В том числе практических и лабораторных занятий*** | | ***36*** |
| **Лабораторно-практическое занятие21.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов | | *6* |
| **Лабораторно-практическое занятие22.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов | | *6* |
| **Лабораторно-практическое занятие 23**Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоенных тортов | | *6* |
|  | **Лабораторно-практическое занятие 24.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов | | *6* |
| **Лабораторно-практическое занятие 25.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации миндальных тортов | | *6* |
| **Лабораторно-практическое занятие26.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации комбинированных тортов | | *6* |
| ***Консультации*** | | ***3*** |
| ***Контрольная работа № 10*** | | ***1*** |
| ***Экзамен*** | |  |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологий и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | ***8*** |
| ***Учебная практика по ПМ.05***  ***Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | ***144*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05***  ***Виды работ:***   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | | ***216*** |
| ***Всего*** | | | ***782*** |

***3.*УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

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

**3.2.1 Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**3.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

***3.2.3 Дополнительные источники:***

* + - 1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
      2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
      3. СоколоваЕ.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

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

.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 5.1**  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места кондитера****в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие видувыполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; * соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; * соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительныхприборовтребованияминструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; * точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; * соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических/ лабораторных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практикам;*  *- заданий по самостоятельной работе*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертное наблюдение и оценка выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- выполнения заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка выполнения отчета по учебной и производственной практике*  *Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета производственной практики* |
| **ПК 5.2.**  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  **ПК 5.3.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  **ПК 5.4.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  **ПК 5.5.**  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ,точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессовприготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: * гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | ***Текущий контроль:***  *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- заданий для практических/ лабораnорных занятий;*  *- заданий по учебной и производственной практике;*  *- заданий для самостоятельной работы*  ***Промежуточная аттестация****:*  *экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*  *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- заданий экзамена по модулю;*  *- экспертная оценка выполнения отчетов по производственной практике*  *Экспертная оценка результатов дифференцированного зачета производственной практики* |
| ***ОК. 02***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |