**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**2019**

1

Рабочая программа предназначена для Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум» (далее ГБПОУ ИО ТПТТ), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы профессионального модуля **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественнонаучного профиля: 43.01.09. Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

**Разработчики:**

Шалаева С.А. преподаватель ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шаркова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шевченко Л.И. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Негриенко Н.С. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла протокол № 9 от 23.05.2019г.

Мусифулина М.Ш. \_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **стр.** |  |
| 1. | ПАСПОРТ | ПРОГРАММЫ | ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО | | 4 |  |
|  | МОДУЛЯ |  |  |  |  |  |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ | ОСВОЕНИЯ | ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО | | 7 |  |
| 3. | МОДУЛЯ |  |  |  | 25 |  |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО | | | |  |
|  | МОДУЛЯ |  |  |  |  |  |
| 4. | УСЛОВИЯ | РЕАЛИЗАЦИИ | | ПРОГРАММЫ | 41 |  |
|  | ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | | |  |  |  |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ | | | | 45 |  |
|  | ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | | |  |  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**1.2. Цели и задачи рабочей программы** – требования к результатам освоения рабочей программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы должен:

**иметь практический опыт** в: 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.

**уметь:** 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;

**знать:** 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 на освоение программы профессионального модуля:**

всего –518 часов.

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося–154 часа; самостоятельной работы обучающегося– 28 часов;

учебной и производственной практики – 324 часа*.*

Промежуточная аттестация - 12 часов.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального  модуля | Объем  Образова-  тельной  програм  мы, час |  | |  | | | Объем образовательной программы, час | | | | | | | | |  | | | |  |
|  | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | | | | | | | Самостоятельная работа | | | |  |
|  | | Обучение по МДК, час. | | | | | | Практики | | | | | |  |
|  | |  |
| Всего часов | | |  | Занятия на уроках | | в т.ч. | | | Учебная | | | Производственная | | |  | |  | | |
|  | | |
|  | | | |  |  |  |  |
| лабораторные  работы и  практические  занятия, часов | | |  | | |  | |  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
|  | | |
| МДК 05.01  ПК 5.1.-5.5  ОК1-7,9,10  ПК 5.1., 5.2  ОК1-7,9,10  ПК 5.1., 5.2,5.3 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов  приготовления, оформления и подготовки к  реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 42 | 36 | | | 20 | | | 16 | |  | | | | |  | 6 | | | |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| МДК 05.02  ОК1-7,9,10  ПК 5.1, 5.4  ОК1-7,9,10  ПК 5.1, 5.5  ОК1-7,9,10  ПК 5.1-5. | **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 140 | 118 | | | 48 | | | 76 | |  | | | | |  | 22 | | | |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  | |  | | |  |  |
| УП.05 ПП 05, | Учебная и производственная практика | 324 |  |  | |  | | |  |  |  | | | | |  |  | | | |  |
|  | **Всего:** | **518** | **154** | | | 68 | | | **86** |  | **144** | | | | | **180** | 28 | | | |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем  профессионального  модуля (ПМ),  междисциплинарных курсов (МДК) | | | | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем**  **часов** | | **Уровень освоения** | |
| **1** | | | | **Раздел модуля 1.** МДК05.01. **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных** **кондитерских изделий** | | | **42** | | **4** | |
| **Тема 1.1.**  Характеристика  Процессов приготовления,  оформления и  подготовки к реализации  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий | | | | **Содержание учебного материала** | | | 4 | |  | |
| 1. 2 | | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий. | 1 | | 2 | |
|  | | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций,  современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |
|  | | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий. | 1 | |
| **Тема 1.2.**  Организация и  техническое оснащение  работ по  приготовлению,  оформлению и  подготовки к реализации  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий | | | | **Содержание учебного материала** | | | 6 | |  | |
|  | | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. | 1 | | 2 | |
|  | | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 | | 2 | |
|  | | Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 1 | | 2 | |
|  | | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 1 | |  | |
|  | | **Практическое занятие 1.** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 4 | |  | |
|  | | **Практическое занятие 2.** Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | 4 | |  | |
|  | | Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 | |  | |
|  | | Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 2 | |  | |
|  | | Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | 2 | |  | |
|  | | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | 2 | |  | |
|  | | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | 2 | |  | |
|  | | **Практическое занятие 3.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | 4 | |  | |
|  | | **Практическое занятие 4.** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 2 | |  | |
|  | | **Дифференцированный зачет** | 2 | |  | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | | 6 | |  | |
| Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и  справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных  видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | | 6 | | 2 | |
|  | | | | **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | 140 | |  | |
|  | | | | **Содержание учебного материала** | | | **4** | |  | |
|  | | | | 1. 2 | | Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. | 2 | | 2 | |
| 1. 2 | | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. | 2 | | 2 | |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сиропов  и отделочных  полуфабрикатов на их основе. | | | | **Содержание учебного материала** | | | **10** | |  | |
|  | | Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | 1 | | 2 | |
|  | | Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | 1 | | 2 | |
|  | | Приготовление сиропов, жженки правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | 1 | | 2 | |
|  | | Приготовление помады правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | 2 | | 2 | |
|  | | Приготовление карамели. Простые украшения из карамели. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | | 2 | |
|  | | Приготовление желе. Украшения из желе, их использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | | 2 | |
| **Тема 2.3.**  Приготовление глазури | | | | **Содержание учебного материала** | | | **13** | |  | |
|  | | Виды глазури. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | | 2 | |
|  | | Использование различных видов глазури. Правила и варианты оформления. | 1 | | 2 | |
| **Тема 2.4.**  Приготовление,  назначение и подготовка к использованию кремов | | | |  | | Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов. | 1 | |  | |
|  | | Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | |  | |
|  | | **Практическое занятие** Рисование элементов,выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. | 2 | |  | |
|  | | Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |  | |
|  | | Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 1 | |  | |
|  | | Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |  | |
|  | | Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 1 | |  | |
|  | | **Лабораторная работа 1.** Приготовление отделочных полуфабрикатов | 4 | |  | |
|  | | Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 | |  | |
|  | | Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 1 | |  | |
| **Тема 2.5**  Классификация и ассортимент  хлебобулочных изделий и  хлеба | | | | **Содержание учебного материала** | | | **2** | |  | |
|  | | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба | 1 | | 2 | |
|  | | Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и  дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | 1 | | 2 | |
| **Тема2.6**  Приготовление начинок и фаршей для  хлебобулочных изделий | | | | **Содержание учебного материала** | | | **5** | |  | |
|  | | Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | 1 | | 2 | |
|  | | Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 1 | | 2 | |
| **Тема 2.7**  Приготовление  различных видов теста для хлебобулочных  изделий и хлеба | | | |  | | Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. | 1 | | 2 | |
|  | | Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. | 1 | | 2 | |
|  | | Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. | 1 | | 2 | |
|  | | **Практическое занятие** Решение задач на определение упека,припека,расчет количества  воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | 6 | | 2 | |
| **Тема2.8**  Приготовление,  оформление и  подготовка к реализации  хлебобулочных изделий и  хлеба | | | | **Содержание учебного материала** | | | **2** | |  | |
|  | | Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба,в т.ч.регионального ассортимента,формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | | 2 | |
|  | | Приготовление региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | | 2 | |
|  | | **Лабораторная работа №2.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | 6 | | 2 | |
|  | | **Лабораторная работа № 3.** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | 6 | | 2 | |
| **Самостоятельная работа** | | | **6** | |  | |
| Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы) | | | 6 | | 2 | |
| **Тема 2.9**  Мучные кондитерские  изделия из  бездрожжевого теста | | | | **Содержание учебного материала** | | | **2** | |  | |
|  | | Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | 1 | 2 | |
|  | | Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.  Требования к качеству, условия и сроки хранения | 1 | 2 | |
|  | | **Лабораторная работа** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | 6 | 2 | |
| **Самостоятельная работа** | | | **6** |  | |
| Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)  Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой | | | 6 | 2 | |
|  | **Лабораторная работа.** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из  пресного слоеного теста | | 6 | 2 | |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из  сдобного пресного теста | | 4 | 2 | |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из  пряничного теста | | 4 | 2 | |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из  песочного теста | | 4 | 2 | |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из  бисквитного теста | | 4 | 2 | |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из  заварного теста | | 4 | 2 | |
| **Тема 3.0**  Изготовление и  оформление пирожных | | | | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  | |
|  | Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.  Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | 1 | 2 | |
|  | Процесс приготовления бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов | | 1 | 2 | |
| **Самостоятельная работа** | | | **6** |  | |
| Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.  Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | | 6 | 2 | |
|  | Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида | | 1 | 2 | |
|  | Приготовление слоеных пирожных. Приготовление заварных пирожных. Процесс приготовления в зависимости от формы | | 1 | 2 | |
|  | Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | | 1 | 2 | |
|  | **Лабораторная работа**Приготовление,оформление и подготовка к реализации пирожных | | 2 | 2 | |
| **Тема 3.1**  Изготовление и  оформление тортов | | | | **Содержание учебного материала** | | | **4** |  | |
|  | Классификация, форма, размер и масса тортов. Основные процессы изготовления тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | 1 | 2 | |
|  | Приготовление бисквитных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | 2 | 2 | |
|  | **Дифференцированный зачет** | | 2 |  | |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление,оформление и подготовка к реализации тортов | | 6 | 2 | |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление,оформление и подготовка к реализации тортов | | 6 |  | |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление,оформление и подготовка к реализации тортов | | 6 |  | |
| **Самостоятельная работа** **обучающихся** | | | 4 |  | |
| Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | 4 | 2 | |
| **Учебная практика по ПМ.05**  **Виды работ:** | | | | | | | 144 |  | |
| 1. | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | | | | 6 |  | |
| 2. | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | | | | 6 |  | |
| 3. | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | | | | 6 |  | |
| 4. | Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | | | | 6 |  | |
| 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 |  | |
| 6. | Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | | | | 6 |  | |
| 7. | | Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | | | | 6 |  | |
| 8. | | Приготовление, оформление 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. | | | | | 6 |  | |
| 9. | | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | | | | 6 |  | |
| 10. | | Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. | | | | | 6 |  | |
| 11. | | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | | | | | 6 |  | |
| 12. | | Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | | | | 6 |  | |
| 13. | | Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | | | | 6 |  | |
| 14. | | Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | | | | 6 |  | |
| 15. | | Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | | | | 6 |  | |
| 16. | | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | | | | 6 |  | |
| 17. | | Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | | | | 6 |  | |
| 18. | | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | | | | | 6 |  | |
| 19. | | Расчет стоимости хлебобулочных изделий. | | | | | 6 |  | |
| 20. | | Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. | | | | | 6 |  | |
| 21. | | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | | | | 6 |  | |
| 22. | | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | | | | 6 |  | |
| 23. | | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | | | | 6 |  | |
| 24. | | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | | | | | 6 |  | |
|  | | **Дифференцированный зачет** | | | | | 6 |  | |
| **Производственная практика**  **Виды работ:** | | | | | | | 180 |  | |
| 1. | | | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | | | 6 |  | |
| 2. | | | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | | | 6 |  | |
| 3. | | | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | | | 6 |  | |
| 4. | | | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | | | 6 |  | |
| 5. | | | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). | | | | 6 |  | |
| 6. | | | Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. | | | | 6 |  | |
| 7. | | | 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. | | | | 6 |  | |
| 8. | | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | | | | 6 |  | |
| 9. | | | Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. | | | | 6 |  | |
| 10. | | | Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. | | | | 6 |  | |
| 11. | | | Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. | | | | 6 |  | |
| 12. | | | Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | | | | 6 |  | |
| 13. | | | Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. | | | | 6 |  | |
| 14. | | | Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | | | | 6 |  | |
| 15. | | | Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | | | | 6 |  | |
| 16. | | | Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | | | | 6 |  | |
| 17. | | | Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | | | | 6 |  | |
| 18. | | | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | | | | 6 |  | |
| 19. | | | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | | | | 6 |  | |
| 20. | | | Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | | | 6 |  | |
| 21. | | | Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | | | 6 |  | |
| 22. | | | Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | | | 6 |  | |
| 23. | | | Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. | | | | 6 |  | |
| 24. | | | 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.). | | | | 6 |  | |
| 25. | | | 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.). | | | | 6 |  | |
| 26. | | | Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. | | | | 6 |  | |
| 27. | | | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | | | | 6 |  | |
| 28. | | | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | | | | 6 |  | |
| 29. | | | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | | | | 6 |  | |
| 30. | | | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | | | | 6 |  | |
|  | | | **Дифференцированный зачет** | | | | 6 |  | |
|  | | | **Экзамен квалификационный.** | | | | 6 |  | |
| **итого** | | | | | | | 518 |  | |

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии

* п. 6.2.1. основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 основной образовательной

программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы**

Для реализации рабочей программы имеется библиотечный фонд печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

**3.2.1.** **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. 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.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –

Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
3. 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.
4. 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.
5. 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.

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное

пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

1. 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.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.

образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
4. 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.

1. 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

21

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
2. 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. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
   1. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010.

– 1216 с.: ил.

* 1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
  2. М.В.Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
  3. Т.А. Качуринва Метрология и стандартизация Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование | |  |  |  |
| профессиональных и общих | |  | Критерии оценки | Методы оценки |
| компетенций, формируемых в | |  |  |  |
| рамках модуля | |  |  |  |
| **ПК 5.1** |  | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места | | **Текущий контроль:** |
| Подготавливать рабочее место  кондитера, оборудование,  инвентарь, кондитерское  сырье, исходные материалы к  работе в соответствии с  инструкциями и регламентами | | кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами | | экспертное |
| чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники | | наблюдение и оценка в |
| безопасности: | | процессе выполнения: |
| – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, | | - практических/ |
|  | производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду | лабораторных |
|  | выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, | занятий; |
|  | комплектования готовой продукции); | - заданий по учебной и |
| – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, | | производственной |
|  |  |  | посуды, инструментов, сырья, материалов; | практикам; |
|  |  | – | соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов | - заданий по |
|  |  |  | чистоты, охраны труда, техники безопасности; | самостоятельной |
|  |  | – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; | | работе |
|  |  | – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным | |  |
|  |  |  | оборудованием; | **Промежуточная** |
|  |  | – | соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), | **аттестация**: |
|  |  |  | организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, | экспертное |
|  |  |  | инструментов инструкциям, регламентам; | наблюдение и оценка |
|  |  | – соответствие организации хранения продуктов, отделочных | | выполнения: |
|  |  |  | полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, | - практических |
|  |  |  | готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности | заданий на |
|  |  |  | для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, | зачете/экзамене по |
|  |  |  | товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность | МДК; |
|  |  |  | охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, | - выполнения заданий |
|  |  |  | складирования); | экзамена по модулю; |
|  |  |  |  | 23 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | – | соответствие | методов | подготовки | | | к | работе, | эксплуатации | | - экспертная оценка |
|  |  | Технологического оборудования, | | | | производственного | | |  | инвентаря, | защиты отчетов по |
|  |  | инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и | | | | | | | | | учебной и |
|  |  | регламентов по технике безопасности, охране труда, | | | | | | | санитарии и | | производственной |
|  |  | гигиене; |  |  |  |  |  |  |  |  | практикам |
|  | – | правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка | | | | | | | | |  |
|  |  | инструментов; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | – | точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, | | | | | | | | |  |
|  |  | полуфабрикатах; | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | | | | | | | | | |  |
| **ПК 5.2.** | Приготовление, творческое | | | оформление | | и | подготовка к | |  | реализации |  |
| Осуществлять приготовление | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: | | | | | |  |  |  |  |  |
| и подготовку к использованию | – | адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, | | | | | | | | |  |
| отделочных полуфабрикатов |  | в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное | | | | | | | | |  |
| для хлебобулочных, мучных |  | распознавание недоброкачественных продуктов; | | | | | | |  |  |  |
| кондитерских изделий | – | соответствие потерь при приготовлении, подготовке к | | | | | | |  | реализации |  |
|  |  | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; | | | | | | | | |  |
| **ПК 5.3.** | – | оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, | | | | | | | | |  |
| Осуществлять изготовление, |  | мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, | | | | | | | | |  |
| творческое оформление, |  | энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник | | | | | | | | |  |
| подготовку к реализации |  | приготовления рецептуре, особенностям заказа); | | | | | | |  |  |  |
| хлебобулочных изделий и | – | профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, | | | | | | | | |  |
| хлеба разнообразного |  | кондитерским инвентарем; | | |  |  |  |  |  |  |  |
| ассортимента | – | правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение | | | | | | | | |  |
|  |  | процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к | | | | | | | | |  |
| **ПК 5.4.** |  | реализации | хлебобулочных, | | мучных | |  | кондитерских | | изделий, |  |
| Осуществлять изготовление, |  | соответствие процессов инструкциям, регламентам; | | | | | | |  |  |  |
| творческое оформление, | – | соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации | | | | | | | | |  |
| подготовку к реализации |  | стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: | | | | | | | | |  |

* корректное использование цветных разделочных досок;

24

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| мучных кондитерских изделий |  | • | раздельное использование контейнеров для органических и | | | | | |  |
| разнообразного ассортимента |  |  | неорганических отходов; | | |  |  |  |  |
|  |  | соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с | | | | | | |  |
| **ПК 5.5.** |  |  | требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, | | | | | |  |
| Осуществлять изготовление, |  |  | работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение | | | | | |  |
| творческое оформление, |  |  | ножей в чистом виде во время работы, | | | | правильная (обязательная) | |  |
| подготовку к реализации |  |  | дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в | | | | | |  |
| пирожных и тортов |  |  | холодильнике); | |  |  |  |  |  |
| разнообразного ассортимента |  | • | 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; | |  |  |  |  |  |
|  | – |  | адекватность 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 |  | |  | |  |  |
|  |  | • | 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 | | |  |  |  |  |

25

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ОК 01** |  | – | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных | **Текущий контроль:** |
| Выбирать | способы решения |  | контекстах; | экспертное |
| задач | профессиональной | – | адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач | наблюдение и оценка в |
| деятельности, применительно | |  | профессиональной деятельности; | процессе выполнения: |
| к различным контекстам. | | – | оптимальность определения этапов решения задачи; | - заданий для |
|  |  | – адекватность определения потребности в информации; | | практических/ |
|  |  | – | эффективность поиска; | лабораnорных |
|  |  | – адекватность определения источников нужных ресурсов; | | занятий; |
|  |  | – разработка детального плана действий; | | - заданий по учебной и |
|  |  | – правильность оценки рисков на каждом шагу; | | производственной |
|  |  | – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана | | практике; |
|  |  |  | и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по | - заданий для |
|  |  |  | улучшению плана | самостоятельной |
| **ОК. 02** |  | – | оптимальность планирования информационного поиска из широкого | работы |
| Осуществлять поиск, анализ и | |  | набора источников, необходимого для выполнения профессиональных |  |
| интерпретацию информации, | |  | задач; | **Промежуточная** |
| необходимой для выполнения | | – | адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней | **аттестация**: |
| задач профессиональной | |  | главных аспектов; | экспертнное |
| деятельности | | – | точность структурирования отобранной информации в соответствии с | наблюдение и оценка в |
|  |  |  | параметрами поиска; | процессе выполнения: |
|  |  | – | адекватность интерпретации полученной информации в контексте | - практических |
|  |  |  | профессиональной деятельности; | заданий на |
| **ОК.03** |  | – | актуальность используемой нормативно-правовой документации по | зачете/экзамене по |
| Планировать и реализовывать | |  | профессии; | МДК; |
| собственное | | – | точность, адекватность применения современной научной | - заданий экзамена по |
| профессиональное и | |  | профессиональной терминологии | модулю; |
| личностное развитие | |  |  | - экспертная оценка |
| **ОК 04.** |  | – | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; | защиты отчетов по |
| Работать в коллективе и | | – | оптимальность планирования профессиональной деятельность | учебной и |
| команде, эффективно | |  |  |  |
|  |  |  |  | 26 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| взаимодействовать с | | |  |  | производственной |
| коллегами, руководством, | | |  |  | практикам |
| клиентами |  |  |  |  |  |
| **ОК. 05** |  |  | – грамотность устного и письменного изложения своих | мыслей по |  |
| Осуществлять устную и | | | профессиональной тематике на государственном языке; |  |  |
| письменную коммуникацию | | | – толерантность поведения в рабочем коллективе |  |  |
| на государственном языке с | | |  |  |  |
| учетом особенностей | | |  |  |  |
| социального и культурного | | |  |  |  |
| контекста |  |  |  |  |  |
| **ОК 06.** |  |  | – понимание значимости своей профессии |  |  |
| Проявлять |  | гражданско- |  |  |  |
| патриотическую | | позицию, |  |  |  |
| демонстрировать | | осознанное |  |  |  |
| поведение | на | основе |  |  |  |
| общечеловеческих ценностей | | |  |  |  |
| **ОК 07.** |  |  | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении | |  |
| Содействовать сохранению | | | профессиональной деятельности; |  |  |
| окружающей среды, | | | – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |  |
| ресурсосбережению, | | |  |  |  |
| эффективно действовать в | | |  |  |  |
| чрезвычайных ситуациях | | |  |  |  |
| **ОК. 09** |  |  | – адекватность, применения средств информатизации и информационных | |  |
| Использовать |  |  | технологий для реализации профессиональной деятельности | |  |
| информационные технологии | | |  |  |  |
| в профессиональной | | |  |  |  |
| деятельности |  |  |  |  |  |
| **ОК 10.** |  |  | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных | |  |
| Пользоваться |  |  | высказываний на известные профессиональные темы); |  |  |
| профессиональной | | |  |  |  |
|  |  |  |  | 27 | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| документацией на | – | адекватность | применения | нормативной | документации | в |  |
| государственном и |  | профессиональной деятельности; | |  |  |  |  |
| иностранном языке | – | точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия | | | | |  |
|  |  | (текущие и планируемые); | |  |  |  |  |
|  | – | правильно писать простые связные сообщения на знакомые или | | | | |  |
|  |  | интересующие профессиональные темы | | |  |  |  |