Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 12.05.2018г.
Председатель методического совета
Шубина А.Н._____

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»
Андреева М.А._____

«18» мая 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ 05 Организация ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

По программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ИГАРКА, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело,** профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

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

3. Спецификация профессиональных компетенций

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материа-лов для приго-товления хлебо-булочных, муч-ных кондитер-ских изделий разнообразного ассортимента в	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценивать наличие, количество и качество ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом); - организовывать их хранение до момента использования. - контролировать ротацию продуктов	- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система

соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с уче-том потребнос-тей различных категорий потребителей, видов и форм. **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с уче-том потребнос-тей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5**. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пи-	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера	-распределить задания в соответствии с квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; - разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; - демонстрировать приемы рациональной организации рабочих	ХАССП (НАССР)); - требования к личной гигиене персонала; -методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и деинфицирующих средств; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; - способы и правила комплектования про-
	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	

рожных и тор-тов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5,6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе автор-ских, брендо-вых, регионал-ных с учетом потребностей различных категорий потребителей			дукции, упаковки на вынос - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
Раздел модуля. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **ПК 5.3.** Осуществлять	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических

приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **ПК 5,6**. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе		подготовки сырья, продуктов.	операций
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, - контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - правила утилизации отходов
	Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготовления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, кон-	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы за-

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		тролировать применение техник, приемов: - замеса теста, формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. Соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	кладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении
	Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании). Контролировать, организовывать хранение хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные	Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

		кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	
	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка /раздачи	- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба – поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя

2. Структура и содержание профессионального модуля

Коды профессио-нальных общих компетен-ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы (час)	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоя-тельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	Учебная	Производственная	
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	**Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**72**	**66**	18	-	-	**6**
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	**37**	**29**	16	-		**8**
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	**Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента**	**32**	**20**	12	-		**12**
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	**Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	**32**	**24**	17	-		**8**
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	**Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к**	**27**	**15**	7	-		**12**

	реализации пирожных и тортов сложного ассортимента						
	Экзамен по МДК	**3**	**3**				
	Консультации	**6**	**6**				
ПК 5.1-5.5	**Учебная и производственная практика**	**72**			**36**	**36**	
	Экзамен по модулю	**8**					
	Всего:	**289**	**163**	70	**36**	**36**	**46**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	**2**	**3**
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		**72**
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**71**
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные мучные кондитерские изделия	**Содержание**	**7**
	1.Нормативные и технологические документы для организации приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий	
	2. Характеристика предприятий питания, выпускаемых сложные кондитерские изделия	
	3. Помещения кондитерских цехов предприятий питания	
	Лабораторные и практические занятия:	**4**
	Практическое занятие 1. Изучение технологической и нормативной документации кондитерского производства	4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	9
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	3. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	
	Лабораторные и практические занятия: не предусмотрены	
Тема 1.3.	**Содержание**	12

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Лабораторные и практические занятия	**8**
	Практическое занятие 2. 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 3. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4
Тема 1.4. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание**	18
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Лабораторные и практические занятия	**6**
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
	Зачет	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся: Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологи-	6

	ческого оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений по теме. Подготовить сообщение: «Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**37**
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**37**
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	1
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
	Лабораторные и практические занятия: не предусмотрены	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание**	4
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	
	2. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	3. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторные и практические занятия	**6**

	Лабораторное занятие 1. Приготовление сиропов	1
	Лабораторное занятие 2. Приготовление помад	2
	Лабораторное занятие 3. Приготовление карамели и украшений из нее	2
	Лабораторное занятие 4. Приготовление желе с использованием различных желирующих веществ	1
Тема 2.3. Приготовление глазури	**Содержание**	
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	Лабораторные и практические занятия	**2**
	Лабораторное занятие 5. Приготовление различных глазурей	2
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание**	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок, сыра. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторные и практические занятия	**5**
	Лабораторное занятие 6. Приготовление кремов с использованием различных ингредиентов. Изготовление украшений из крема при помощи кондитерского мешка и корнетика	3
	Лабораторное занятие 7. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
Тема 2.5.	**Содержание**	1

Приготовление сахарной мастики и марципана	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	Лабораторные и практические занятия	**2**
	Лабораторная работа 8. Изготовление отделочных полуфабрикатов из мастики и марципана вручную и с использованием трафаретов	2
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание**	
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	Лабораторные и практические занятия:	**1**
	Лабораторное занятие 9. Приготовление крошки и посыпок	1
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание**	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	Лабораторные и практические занятия: не предусмотрены	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 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, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		8

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента		**32**
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**32**
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1
	Лабораторные и практические занятия: не предусмотрены	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**	
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, пече-ни, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические спосо-бы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
	Лабораторные и практические занятия	**3**
	Лабораторное занятие 10. Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных и мучных изделий	3
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Спосо-бы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторные и практические занятия	**1**

	Практическое занятие № 5. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	1
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	3
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Лабораторные и практические занятия	**8**
	Лабораторная работа 11. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2
	Лабораторная работа 12. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4
	Лабораторная работа 13. Приготовление и оформление изделий из слоеного дрожжевого теста	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 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, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		12
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**32**
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**32**
Тема 4.1.	**Содержание**	1

Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Лабораторные и практические занятия	
	Практическая работа 6. Расчет количества ингредиентов для приготовления кондитерских изделий из бездрожжевого теста	**2**
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из различных видов бездрожжевого теста сложного ассортимента	**Содержание**	6
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторные и практические занятия	**15**
	Лабораторное занятие 14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2
	Лабораторное занятие 15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	3
	Лабораторное занятие 16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2
	Лабораторное занятие 17. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
	Лабораторное занятие 18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2
	Лабораторное занятие 19. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2
	Лабораторное занятие 20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,		8

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, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		**27**
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**27**
Тема 5.1. Изготовление и оформ-ление пирожных	**Содержание**	4
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабри-катов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление пирожных из различных видов выпеченных полуфабрикатов, 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.	
	3. Приготовление пирожных пониженной калорийности.	
	Лабораторные и практические занятия	**3**
	Лабораторная работа № 21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	3
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**	4
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	2. Приготовление тортов из различных видов выпеченных полуфабрикатов, в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление тортов с пониженной калорийностью. Варианты оформления.	
	Лабораторные и практические занятия	**4**
	Лабораторная работа 22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5 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, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		12
Экзамен по модулю		3
Консультации		3
Учебная практика по ПМ.05 **Виды работ:** 1.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. 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 впроцессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания–базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. **3.** Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами.		36

Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, кексов. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек, кексов. 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных пирожных из разных видов выпеченных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности пирожных.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 **Виды работ:** 1.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных тортов из разных видов выпеченных полуфабрикатов. Контроль качества и безопасности тортов 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов. 3. 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. 4. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 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. 5. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.	36
Экзамен по модулю	8
Всего	289

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебного кондитерского .

1.Столы ученические лекционные – 12 шт.
2.Стул ученический – 24 шт.
3.Стол учительский – 1 шт.
4. Шкаф – 2 шт.
5. Доска классная – 1 шт.
6. Альбомы полуфабрикатов и блюд
7. Набор плакатов по приготовлению мучных кондитерских изделий

Оснащение учебного кондитерского цеха

1. Весы электронные
2. Пароконвектомат – 1 шт
3. Шкаф жарочный ЭШФ-2, 2секц., 3 прот. 470*580 10кВт -1 шт
4.Шкаф жарочный – ШЖЭ -2 – 1 шт
5. Микроволновая печь - 1 шт
6. Расстоечный шкаф – 1 шт
7. Электроплита ПЭМ-4-010 380В 17+2кВт 240кг - 1 шт.
8. Электроплита ПЭ-2/9380В 9+1кВт125кг
9. Плита индукционная - 14 шт
10. Электофритюрница – 1 шт
11. Электроблинница - 2 шт
12. Пресс для пиццы
13. Подовая печь для пиццы
14. Шкафы холодильные бытовые – 4 шт
15. Прилавок низкотемпературный – 1 шт
16. Шкаф шоковой заморозки – 1 шт
17. Льдогенератор – 1 шт
18. Гранитор – 1 шт
19. Охлаждаемый прилавок-витрина – 1 шт
20. Фризер – 1 шт
21. Стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт
22. Тестораскаточная машина – 1 шт
23. Миксер планетарный 5 л – 2 шт
24. Миксер планетарный 10 л – 2 шт
25. Блендер ручной – 1 шт
26. Мясорубка – 1 шт
27. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт
28. Соковыжималка для цитрусовых – 1 шт

29. Соковыжималка универсальная – 1 шт
30. Кофемолка – 1 шт
31. Лампа для карамели – 1 шт
32. Сифон – 3 шт
33. Карамелизатор – 2 шт
34. Набор инструментов для карвинга – 2 шт
35. Машина посудомоечная – 1 шт
36. Стеллажи – 2 шт
37. Ванна моечная двухсекционная – 1 шт
38. Ванна моечная трехсекционная – 1 шт
39. Овоскоп – 1 шт
40. Нитраттестер – 1 шт
41. Термометр со щупом – 1 шт
42. Инфракрасный термометр – 1шт
43. Наборы кухонной посуды
44. Наборы столовой посуды
45. Наборы приспособлений, кухонного инвентаря и инструментов для кондитера.
46. Гастроемкости для хранения полуфабрикатов
47. Миксер погружной – 3 шт
48. Стол производственный СР-2/1500/700 – 4 шт.
49. Стол производственный СР-3/1200/700 – 5 шт.
50. Стол для заполнения дневников -1 шт.
51. Формы круглые разъемные различного диаметра – 5 шт
52. Формы силиконовые для штучных кексов, шоколада, мармелада, конфет – 10 шт
53. Мешки кондитерские – 15 шт
54. Насадки для кондитерских мешков – 1 набор
55.Силиконовые коврики для выпечки – 2 шт
56. Вырубки для печенья, пряников – 2 набораИнструменты для работы с мастикой, марципаном – 2 набора
57. Стулья – 10 шт
58. Набор плакатов
59. Дидактические материалы по Технологии приготовления кулинарной продукции

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники для обучающихся:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.

Дополнительная литература:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер»: учебное пособие в 2-х ч. Ч.1 и 2. ИЦ «Академия». 2012.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. «Повар кондитер»: учебник. ИЦ «Академия». 2005.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2014.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2008.
5. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в 2-х ч. Часть 1 и 2.: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2010.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2012.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. ИЦ «Академия». 2008.
8. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства (сырье и материалы): учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2003.
10. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
11. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2007.
12. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник. ИЦ «Академия». 2010.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2013.
14. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
15. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие. Изд. «РнД «Феникс». 2010

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы для преподавателя:
1. http://art-cooking.ru
2. http://supercook.ru/russian/rus-28.html 3.www.chefs.ru
3.www.povarenok.ru 5.www.supercook.ru

3.3. Организация образовательного процесса

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

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п. 3.1. Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики. Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

3**.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

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

Специфические требования,дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

3.5. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Профессио-нальные компетенции	**Оцениваемые знания и умения, действия**	**Методы оценки**	**Критерии оценки**
Раздел модуля. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1.-5.5.	**Знания:** Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности; Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); Требования к личной гигиене персонала; Методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности; Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического обору-дования, производственного инвента-ря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос Правила расчета потребности в сырье	**Текущий контроль** при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, - полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.

	и пищевых продуктах		
	Умения: Оценивать наличие, количество и качество ресурсов Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом) Организовывать их хранение до момента использования. Контролировать ротацию продуктов Распределять задания в соответствии с квалификацией; Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике **Итоговый контроль:** - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действи Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы		
Раздел модуля. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			

ПК 5.1-5.5	**Знания:** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции Методы контроля качества выполнения работ, Виды возможных дефектов и способы их устранения	**Текущий контроль** при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена по МДК в виде: - устных ответов, -тестирования.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов

	Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Правила порционирования п/ф, готовых изделий Правила комплектования, упаковки на вынос Способы презентации готовой продукции Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Умения: Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа. Оптимизировать процессы приготов-	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики **Промежуточная аттестация:** - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность

	ления Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определять степень готовности изделий при выпечке. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов: - замеса теста, - формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации. Соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Рассчитывать стоимость, Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба Поддерживать визуальный контакт с потребителем; Владеть профессиональной терминологией; Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба; Разрешать проблемыв рамках своей компетенции	по учебной и производственной практике **Итоговый контроль:** - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
	Действия: Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		

	Организация и ведение процесссов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		