РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. 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.

Валуйки 2018 г.

Рабочая программа 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»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.02.15 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования с получением среднего общего образования)

Рассмотрено:	Согласовано:
на заседании ЦМК	зам. директора по УМР
Протокол №___ от_____	
Председатель_____( )	_____(Рябинин А.Н.)

Рассмотрено:	Согласовано:
на заседании ЦМК	зам. директора по УМР
Протокол №___ от_____	
Председатель_____( )	_____(Рябинин А.Н.)

Рассмотрено:	Согласовано:
на заседании ЦМК	зам. директора по УМР
Протокол №___ от_____	
Председатель_____( )	_____(Рябинин А.Н.)

Рассмотрено:	Согласовано:
на заседании ЦМК	зам. директора по УМР
Протокол №___ от_____	
Председатель_____( )	_____(Рябинин А.Н.)

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» г. Валуйки Белгородской области

Разработчики:

Стадникова К.Г., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум» г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. 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.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа 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 частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования **43.02.015 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования с получением среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldskillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессиональных стандартов: 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 основной вид деятельности (ВД) О**рганизация 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):

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 обслуживания.

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 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действия (дескрипторы)	***Умения***	***Знания***
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.			
Раздел модуля 1: Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
ПК 5.1. - 5,6.	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 ХАССП (HACCP)); требования к личной гигиене персонала; -методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера.	распределить задания м в соответствии с квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ; -разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов; -демонстрировать приемы рационального организации рабочих мест.	
	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.	

			и гигиены, т/б, пожарной безопаснос ти; - способы и формы инструктир ования персонала в области обеспечени я качества продукции и услуг, ответствен ности за их качество и безопаснос ть виды, назначение, правила безопасной эксплуатац ии технологич еского оборудован ия, производст венного инвентаря, инструмент ов, весоизмери тельных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологич еский цикл, последоват ельность выполнени я технологич еских операций, современн

			ые 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 и пищевых продуктах.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавание сложных проблемных ситуаций в	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и

деятельности, применительно к различным контекстам	различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельнос

руководством, клиентами.	деятельность.		ти
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.			
ПК 5.1.-5.6	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. Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерск

		примененять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.	ого 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
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения

	продуктов.	(ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	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 о 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.	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
	Организация и ведение процессов хранения, отпуска	Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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 кондитерские изделия на вынос и для Транспортирования.	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 Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изелий, 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, кондитерских изделий.
	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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего -559 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося –559 часов,
включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 349 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 10 часов.
консультации – 14 часов;
квалификационный экзамен – 6 часов
учебная практика- 72 часа;
производственной практики –108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля **ПМ 05.Организация и ведение процессов приготовления, организация и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребной различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.**

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	*Наименования разделов профессионального модуля*	*Объем образова-тельной программы, час.*	*Объем образовательной программы, час.*							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						*Практики*	
			Обучение по МДК, час.			*консультации*	*самостоятельные*	*экзамен*	*Учебная*	*Производственная*
			всего, часов	*в том числе*						
				лабораторных и практических занятий, часов	*курсовой проект (работа)*, часов*					
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
ПК 1.1.-1.4. ОК 1-7,ОК-9	**МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	*107*	*97*	*28*	-	*6*	*4*	-	-	-
ПК 1.1.-1.4ОК 1-7,ОК-9	**МДК 05.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*266*	*252*	*82*		*8*	*6*	-	-	-
ПК 1.1-1.4ОК 1-7,ОК-9	*Учебная и производственная практика*	*186*				-	-	*6*	*72*	*108*
	Всего:	***559***	***349***	***70***	***-***	***14***	***10***	***6***	***72***	***108***

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала,** *лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*	*Объем часов*	*Уровень освоения*
1	*2*	*3*	*4*
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		*97*	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		*91*	
Тема 1.1. *Приготовление сложных хлебобулочных изделий.*	***Содержание***	*24*	***Уровень освоения***
	1.Значение, ассортимент и классификация сложных хлебобулочных изделий. Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов	*2*	*1,2*

	при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.		
	2. Фарши и начинки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления фаршей и начинок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	***2***	
	3. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	***2***	
	4. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.	***2***	
	5. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Ассортимент. Правила выбора основного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом.	***2***	
	6. Приготовление праздничного хлеба. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	***4***	
	Тематика лабораторных работ	***8***	***Уровень освоения***
	ПЗ № 1Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Определение качества клейковины и влажности муки. Расчет количества воды на замес теста на 100 кг муки	2	*1,2*
	ПЗ №2 Расчет упека сдобных изделиях из дрожжевого теста. Расчет упека праздничного хлеба. Расчет усушки булки московской. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с просеивательными машинами.	2	*1,2*

	ПЗ №3 Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестомесильными машинами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестораскаточными машинами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с формовочными машинами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с дозирующими устройствами.	2	*1,2*
	ПЗ №4 Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с сковородами, жаровнями, с газовыми электрическими плитами, жарочными шкафами, пекарскими шкафами. Изучение конструкции, принципа работы холодильного оборудования. Безопасные приемы работы с холодильным оборудованием.	2	*1,2*
Тема 1.2. *Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.*	***Содержание***	***38***	***Уровень освоения***
	1. Ассортимент и пищевая ценность сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов. Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	*2*	***1,2***
	2. Бисквитный полуфабрикат .Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Миндальные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндальных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.	*2*	
	3. Песочный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Воздушные и воздушно-ореховое пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.	*2*	
	4. Слоеный полуфабрикат .Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления		

	слоеного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Заварные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.	*2*	
	5. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Слоеное пирожное. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.	*2*	
	6. Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Песочные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.	*2*	
	7. Миндальный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	*2*	
	8. Вафельный полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления вафельного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	*2*	
	9. Крошковый полуфабрикат. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления крошкового полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Печенье. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления печенья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	*2*	
	10. Пряники, коврижки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления пряников,		

	коврижек. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	*2*	
	11. Кексы. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	*2*	
	12. Сиропы .Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления сиропов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Помада и оформление из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления помады. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Глазурь и оформление из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления глазури. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	*2*	
	13. Желе и оформление из него. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления желе. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Карамель и украшения из неё. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления карамели. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Посыпки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления посыпок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.	*2*	
	14. Кремы масляные и оформление из них. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления масляных кремов.	***2***	

	Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Кремы белковые и оформление из них. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления белковых кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Бисквитные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов.		
	Тематика лабораторных работ	***10***	***Уровень освоения***
	ПЗ №5 Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов.	***2***	*1,2*
	ПЗ №6 Расчет количества сырья и выхода готовых выпеченных полуфабрикатов.	2	*1,2*
	ПЗ №7 Органолептическая оценка качества отделочных и выпеченных полуфабрикатов для приготовления сложных кондитерских изделий.	2	*1,2*
	ПЗ № 8 Расчет количества сырья и выхода готовых печенья, пряников, коврижек.	2	*1,2*
	ПЗ №9 Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с взбивальными машинами.	***2***	*1,2*
Тема 1.3. *Технология приготовления праздничных тортов*	***Содержание***	***20***	***Уровень освоения***
	1. Бисквитные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов.	*2*	***1,2***
	2. Песочные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных песочных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов	*2*	
	3. Слоеные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных слоеных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов	*2*	
	4. Воздушные и воздушно-ореховые торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых	*2*	

	тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов.		
	5. Миндальные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных миндальных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов	*2*	
	6. Комбинированные торты. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных комбинированных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов.	*2*	
	Тематика лабораторных работ	***8***	***Уровень освоения***
	ПЗ №10 Расчет рабочей рецептуры на 2 кг. бисквитных тортов.	2	*1,2*
	ПЗ №11 Расчет рабочей рецептуры на 5 кг. песочного торта.	2	*1,2*
	ПЗ №12 Расчет рабочей рецептуры на 2 кг. слоеного торта.	2	*1,2*
	ПЗ №13Расчет рабочей рецептуры на 4 кг. комбинированного торта.	2	*1,2*
Тема 1.4. *Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.*	***Содержание***	***9***	***Уровень освоения***
	Мелкоштучные кондитерские изделия. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*7*	***1,2***
	Тематика лабораторных работ	***2***	***Уровень освоения***
	ПЗ №14 Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного, заварного, слоеного, миндального теста.	***2***	*1,2*
Экзамен		***6***	

Консультации ***Тема 1.1.Характеристика процессов обработки сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.*** ***Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий.*** ***Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению. праздничных тортов.*** ***Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий.***		***6***	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.		**134**	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		**134**	
Тема 2.1 *Приготовление сложных хлебобулочных изделий.*	***Содержание***	***52***	***Уровень освоения***
	1. Фарши и начинки. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности фаршей и начинок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*4*	***1,2***
	2. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*6*	

	3. Приготовление теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация теста. Способы разрыхления. Рецептура. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста (безопарное, опарное) для сложных хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при замесе теста.	*6*	
	4. . Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий (сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, плюшка московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский»). Способы отделки и варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	*6*	
	5. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик « Серпуховский», Крендель сдобный « Юбилейный», Калач « Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*6*	
	Тематика лабораторных работ	***24***	***Уровень освоения***
	ЛПЗ№1 Тренинг приготовления фаршей и начинок для мучных изделий.	*6*	*1,2*
	ЛПЗ№2 Тренинг приготовления украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	***6***	*1,2*
	ЛПЗ№3 Тренинг приготовления теста для сложных хлебобулочных изделий сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, плюшка московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский»).	*6*	*1,2*
	ЛПЗ№4 Тренинг по приготовлению праздничного хлеба.	***6***	*1,2*
Тема 2.2. *Технология приготовления сложных*	***Содержание***	***132***	***Уровень освоения***
	1. Бисквитный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления. Контроль	*8*	

мучных кондитерских изделий	качества и безопасности бисквитного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Песочный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности песочного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	2. Слоеный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности слоеного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Заварной полуфабрикат. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности заварного полуфыабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*8*	***1,2***
	3. Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности воздушного и воздушно-орехового полуфабриката Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Миндальный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*8*	
	4. Вафельный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности вафельного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Крошковый полуфабрикат. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности крошкового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование ипроизводственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*8*	
	5. Печенье. Технологический процесс приготовления печенья (песочно-выемное, песочно-отсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Контроль качества и безопасности	*8*	

	печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления печенья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Пряники, коврижки. Технологический процесс приготовления пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Контроль качества и безопасности пряников, коврижек. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования		
	6. Кексы. Технологический процесс приготовления кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей). Контроль качества и безопасности кексов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления кексов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Сиропы. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности сиропов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*8*	
	7. Помада и оформление из неё. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности помады. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Глазурь и оформление из неё. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности глазури. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*8*	
	8. Желе и оформление из него. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности желе. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Карамель и украшения из неё. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности карамели. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*8*	

	9. Посыпки. . Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности посыпок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Кремы масляные и оформление из них. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности кремов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*8*	
	10. Кремы белковые и оформление из них. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности кремов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Бисквитные пирожные. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных. Способы отделки и варианты оформления бисквитных пирожных. Технологическое оборудование и	*8*	
	11. Песочные пирожные. Технологический процесс приготовления песочных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности песочных пирожных. Способы отделки и варианты оформления песочных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Слоеное пирожное. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности слоеных пирожных. Способы отделки и варианты оформления слоеных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*8*	
	12. Заварные пирожные. Технологический процесс приготовления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных. Способы отделки и варианты оформления заварных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Воздушные и воздушно-ореховое пирожные. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Способы отделки и варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*8*	
	Тематика лабораторных работ	*36*	***Уровень освоения***

	ЛПЗ№5 Тренинг по приготовлению бисквитных, песочных слоеных и заварных полуфабрикатов.	*6*	***1,2***
	ЛПЗ№6 Тренинг по приготовлению слоеных и заварных полуфабрикатов. приготовлению воздушных и воздушно-ореховых , миндальных, вафельных и крошковых полуфабрикатов.	*6*	***1,2***
	ЛПЗ№7 Тренинг по приготовлению печенья, пряников, коврижек, кексов.	*6*	***1,2***
	ЛПЗ№8 Тренинг по приготовлению сиропов, помады, глазури .	*6*	***1,2***
	ЛПЗ№6 Тренинг по приготовлению желе, карамели, посыпки, масляных,белковых кремов.	*6*	***1,2***
	ЛПЗ№7 Тренинг по приготовлению, бисквитных, песочных, слоеных, заварных воздушные и воздушно-ореховое пироженных.	*6*	***1,2***
Тема 2.3 *Технология приготовления праздничных тортов*	***Содержание***	***58***	***Уровень освоения***
	1. Технологический процесс приготовления праздничных бисквитных тортов . Контроль качества и безопасности праздничных бисквитных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных бисквитных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*6*	***1,2***
	2. Технологический процесс приготовления праздничных песочных тортов . Контроль качества и безопасности праздничных песочных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных песочных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*6*	
	3. . Технологический процесс приготовления праздничных слоеных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных слоеных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных слоеных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*6*	
	4. Технологический процесс приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов . Контроль качества и безопасности праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*6*	
	5. Технологический процесс приготовления праздничных миндальных тортов . Контроль качества и безопасности праздничных миндальных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных миндальных тортов. Технологическое оборудование и	*6*	

	производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	6. Технологический процесс приготовления праздничных комбинированных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных комбинированных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных комбинированных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	*6*	
	Тематика лабораторных работ	***22***	***Уровень освоения***
	ЛПЗ№8 Тренинг по приготовлению бисквитных тортов.	*6*	*1,2*
	ЛПЗ№9 Тренинг по приготовлению песочного торта.	*6*	*1,2*
	ЛПЗ№10 Тренинг по приготовлению слоеного торта.	*6*	*1,2*
	ЛПЗ№11 Тренинг по приготовлению комбинированного торта.	*4*	*1,2*
Тема 2.4 *Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий*	***Содержание***	***4***	***Уровень освоения***
	1. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования	*4*	***1,2***
Экзамен			***6***
Консультации **Тема 2.1 Технологические схемы приготовления сложных хлебобулочных изделий.** **Тема 2.2. Технологические схемы приготовления сложных мучных кондитерских изделий.** **Тема 2.3 Технологические схемы приготовления праздничных тортов.** **Тема 2.4 Технологические схемы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.**			***8***
Учебная практика ПМ 01 **Виды работ:** 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 1.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			***72***

2.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4.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. 5.Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. 6.Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков. 7.Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек 8.Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. 9.Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества ибезопасности бисквитных пирожных и тортов 10.Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. 11.Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. 12.Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных 13.Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов 14.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 15.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16.Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 19.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 20.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на	

вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 21.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. 22.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. 23.Зачет	
Производственная практика ПМ 01 ***Виды работ:*** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. 5.Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба 6.Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков 7.Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек 8.Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. 9.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов 10.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоёных пирожных и тортов. 11.Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных	***108***

12.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно¬ореховых, миндальных пирожных и тортов 13.Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов. 14.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. 15.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 16.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 17.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.). 18.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 19.Зачет	
Всего	***559***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционном нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;

- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест Учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ.05:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- тяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В ученомкулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина,

пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Литература

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2014г.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Учебное пособие 7 изд. НПО М. Академия 2014г.
3. Качурина Т.А. Кулинария . Рабочая тетрадь. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г.
4. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие НПО М. Академия 2013г.
5. Андросов В.П. Альбом Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд 2012 г.

6. Мартинчик А.Н., А.А.Королев Микробиология, физиология питания, санитария Учебник СПО М.Академия 2014 г.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учебник НПО М. Академия. 2014 г.

Интернет-источники:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
9. http:/ /www.pitportal.ru/

1.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02.Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания.

Обучение по программе модуля может проводиться во время учебных занятий обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик должно быть выделено (с учетом вариативной части программы) не менее 80% от объема учебных циклов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. «Организация

и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей и форм обслуживания» предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением экзамена по модулю, включающего как оценку теоретической подготовки, так и освоения профессиональных и общих компетенций в процессе демонстрации освоенных умений на рабочем месте повара. Оценку сформированности практических умений, для экзамена по модулю можно проводить с частичным применением методик WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело в части критериев оценки и построения заданий. Оценка освоения профессиональных компетенций должна осуществляться независимыми экспертными комиссиями, которые могут включать представителей работодателей, экспертов WSR.

Программа ПМ.05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей и форм обслуживания» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

1.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из

числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессиональные компетенции	*Оцениваемые знания и умения, действия*	*Методы оценки*	*Критерии оценки*
Раздел модуля 1. *Организация процессов приготовления, 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 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 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 и пищевых	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме экзамена по МДК в виде:* *- устных ответов,* ***Итоговый контроль: экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)***	*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*

	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 м в соответствии с квалификацией; Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов Демонстрировать приемы рационального 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 самостоятельной работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *экзамен по модулю* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на*	*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 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.		

		рабочем месте	
Раздел модуля 2. Раздел модуля. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.			
ПК 5 .1-5 .2	***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 изделии, в т.ч. за счет использования средств механизации Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.	***Текущий контроль при провдении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме экзамена по МДК в виде:* *- устных ответов,* ***Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)***	*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* *Не менее 75% правильных ответов*

	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 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 технологическим 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. Использовать сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, примененять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для самостоятельной работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,* *учебной и производственной практики*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*

	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 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.	***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *экзамен по модулю* *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте*	*-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

	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.		
	Действия: Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов Контроль утилизации отходов, упаковки,складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов Организация и ведение поцессов 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.		