**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И**

**ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,**

**МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе (Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (базовая подготовка), Федерального государственного образовательного стандарта, среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и примерной программы профессионального модуля « ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер».

**Организация разработчик**: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум»

**Разработчики:** Анисимова Лариса Викторовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Нагорная Татьяна Ростиславовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
6. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа предназначена для освоения вида профессиональной деятельности: «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности, Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **735 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **305 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **305 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **70 часа**;

учебной и производственной практики – **360 часов**.

Экзамен - 10 часов

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

|  |  |
| --- | --- |
| **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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

|  |  |
| --- | --- |
| Коды личностных  результатов | Планируемые результаты освоения дисциплины включают |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 13 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ЛР 14 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ЛР 16 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ЛР 17 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики Иркутской области |
| ЛР18 | Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции |
| ЛР 19 | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР 20 | Способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |

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

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАМЫ ПРОФЕСИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профессиональных общих компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Объем образовательной программы, час** | **Объем образовательной программы, час** | | | | |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.** | | | | **Самостоятельная работа** |
| **Обучение по МДК, час.** | | **Практики** | |
| **всего,**  **часов** | **лабораторные работы и практические занятия, часов** | **Учебная** | **Производственная** |
| ПК 5.1.-5.5  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | **130** | 72 | 38 |  |  | 20 |
| ПК 5.1., 5.2  ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **245** | 117 | 78 |  |  | 50 |
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и производственная практика | **360** |  | | 144 | 216 |  |
|  | **Всего:** | **735** | **189** | **116** | **144** | **216** | **70** |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и**  **тем профессионального**  **модуля (ПМ), междисциплинарных** | | **№ занятия** | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | | | **Методическая**  **характеристика урока** | | | | | | **Объем**  **часов** | | | | **Осваиваемые**  **Элементы**  **компетенций** | | |
| **1** | | 2 | | 3 | | |  | | | 4 |  |  | |  |  | **5** | |  | | |
|  | **Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | | |  | | | | | | **130** | | | |  | | |
|  | **МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов  приготовления, оформления  и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий | |  | | | **Содержание учебного материала** | | |  | | | | | | **10** | | | |  | | |
| 1-5 | | | 1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения характеристика технологических операций. | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | | 5 | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | | |
| 6-10 | | | 2. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | Урок обобщения знаний | | | | | | 5 | | | |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое  оснащение работ, по  приготовлению,  оформлению и подготовки  к реализации  хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий | |  | | | **Содержание учебного материала** | | |  | | | | | | **40** | | | |  | | |
| 11-20 | | | 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | | 10 | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | | |
| 21-30 | | | 2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | | 10 | | | |
| 31-40 | | | 1. 3.Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | Урок обобщения знаний | | | | | | 10 | | | |
| 41-50 | | | 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | | 10 | | | |
|  | | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | |  | | | | | | **18** | | | |  | | |
| 51-56 | | | 1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания | | | | | | 6 | | | |  | | |
| 57-62 | | | 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. | | | Выполнение практического задания | | | | | | 6 | | | |
| 63-68 | | | 3.Составление схем традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | | 6 | | | |
|  | |  | | | **Самостоятельная учебная работа** | | | **10** | | | | | |  | | | |  | | |
| 69-73 | | | 1.Составить схему последовательности выполнения характеристики технологических операций. | | | Самостоятельная работа | | | | | | **5** | | | |
| 74-78 | | | 2.Работа с нормативной и технологической документации, справочной литературой. Составление технологических карт | | | Самостоятельная работа | | | | | | **5** | | | |
| **Тема 1.3.**  Виды, классификация и  ассортимент  кондитерского сырья и  продуктов | |  | | | **Содержание учебного материала** | | |  | | | | | | **22** | | | |
| 79-83 | | | 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. | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | | 5 | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | | |
| 84-88 | | | Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | Усвоение новых знаний. | | | | | | 5 | | | |
| 89-92 | | | Правила сочетаемости, взаимозаменяемости при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | | 5 | | | |  | | |
| 91-96 | | | Правила рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | | 5 | | | |
| 97-99 | | | Виды, назначение и правила эксплуатации приборов, экспресс оценки качества  и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных  полуфабрикатов. | | | Комбинированный | | | | | | 2 | | | |
|  | | | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | |  | | | | | | **20** | | | |  | | |
| 100-109 | | | 1.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха. | | | . Выполнение практического задания | | | | | | 10 | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | | |
| 110-119 | | | 2.Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | | 9 | | | |
|  | | | **Самостоятельная учебная работа** | | |  | | | | | | **10** | | | |  | | |
| 120-130 | | | 1.Сделать список оборудования и инвентаря при приготовлении хлебобулочных, мучных  кондитерских изделий. | | | Самостоятельная работа | | | | | | 5 | | | |  | | |
| 2.Подготовка компьютерных презентаций на выбор «Экспресс оценка качества  и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов».  «Рациональное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» | | | Самостоятельная работа | | | | | | 5 | | | |
|  | |  | | | **Дифференцированный зачет** | | |  | | | | | | 1 | | | |  | | |
|  | **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | | | | | |  | | | | | | **245** | | | |  | | |
|  | **Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | |
| **Тема 2.1.**  Виды, классификация и  ассортимент  отделочных  полуфабрикатов | |  | **Содержа Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | | **4** | | | |  | | |
| 1 | 1. Характеристика отделочных полуфабрикатов, в зависимости от ис Характеристика отделочных полуфабрикатов, в зависимости от используемого сырья и   метода приготовления. | | | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | | 1 | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | | |
| 2 | Классификация различных видов в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. | | | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | | 1 | | | |
| 3 | Ассортимент различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | | | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | | 1 | | | |
| 4 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их  сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества отделочных полуфабрикатов. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | | 1 | | | |
| **Тема 2.2.**  Приготовление сиропов и  отделочных  полуфабрикатов на их  основе. Приготовление глазури. | |  |  | | | **Содержание учебного материала** | | |  | | | | |  | | | | | | | | **7** |
| 5 | Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 6 | Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 7 | 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. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 8 | Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. | | | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 9 | Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. | | | | | 1 | | | | | |
| 10 | Виды глазури в зависимости от сырья.   1. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, заварной для украшения изделий, шоколадной глазури | | | | | .Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 11 | Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **8** | | | | | |  | |
| 12 | Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 13 | Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. | | | | | 1 | | | | | |
| 14 | Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 15 | Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура. .Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 16 | Приготовление заварных кремов. Ассортимент, рецептура. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 17 | Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны. Ассортимент, рецептура.  Приготовление кремов из молочных продуктов: творога. | | | | |  | | | | | 1 | | | | | |
| 18 | Ассортимент, рецептура. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 19 | Приготовление кремов из молочных продуктов: сливок.  Ассортимент, рецептура. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| **Тема 2.4.**  Приготовление сахарной мастики и марципана.  Приготовление посыпок и крошки. | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **6** | | | | | |  | |
| 20 | Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 21 | Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 22 | Использование сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Использование марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 23 | Виды посыпок в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 24 | Виды крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 25 | Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| **Тема 2.5.**  Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **4** | | | | | |  | |
| 26 | Виды, характеристика отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 27 | Характеристика, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 28 | Назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Закрепление и совершенствование | | | | | 1 | | | | | |
| 29 | Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | | |  | | | | | **15** | | | | | |
| 30-32 | Лабораторная работа. Приготовление сиропов для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 3 | | | | | |
| 33-35 | Лабораторная работа. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 3 | | | | | |
| 36-38 | Лабораторная работа. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | 3 | | | | | |
| 39-41 | Лабораторная работа. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. | | | | | Выполнение практического задания | | | | | 3 | | | | | |
| 42-44 | Лабораторная работа. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | 3 | | | | | |
|  | **Самостоятельная учебная работа** | | | | |  | | | | | **14** | | | | | |  | |
| 45-58 | Составление технологических карт по приготовлению сиропов для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки) | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 6 | | | | | |  | |
| Составить схему приготовление карамели | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 4 | | | | | |
| Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 4 | | | | | |
| **Тема 2.6.**  Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **5** | | | | | |  | |
| 59 | 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. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 60 | Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 61 | Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 62 | Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | 1 | | | | | |
| **Тема 2.7.**  Приготовление различных видов теста оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба. | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **7** | | | | | |  | |
| 63 | Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое, его характеристика. дрожжевое, его характеристика. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 64 | Особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 65 | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 66 | Приготовление дрожжевого слоеного теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Соблюдение правил охраны труда. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 67 | Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 68 | Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 69 | Особенности оформления хлебобулочных изделий и хлеба до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | | |  | | | | | **13** | | | | | |  | |
| 70-84 | Практическая работа. Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого безопарного, опарного теста. | | | | | Выполнение практического задания | | | | | 3 | | | | | |  | |
| Лабораторная работа. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного, опарного теста. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | 4 | | | | | |
| Лабораторная работа. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | 6 | | | | | |
|  | **Самостоятельная учебная работа** | | | | |  | | | | | **8** | | | | | |  | |
| 85-92 | Составление технологических карт изделий из дрожжевого теста.  Составление технологических карт из пряничного теста и изделий из него.  Расчет норм выхода на изделия из дрожжевого теста. | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 4  4 | | | | | |  | |
| **Тема 2.8.**  Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного вафельного, сдобного, пряничного и песочного теста разнообразного ассортимента. | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **13** | | | | | |  | |
| 93 | Технология приготовления вафельного теста. | | | | | Усвоение новых знаний | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 94 | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного теста. | | | | | Усвоение новых знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 95 | Органолептические способы определения степени готовности мучных кондитерских изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка | | | | | Комбинированный | | | | | 1 | | | | | |
| 96 | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 97 | Технология приготовления сдобного пресного теста. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 98 | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 99 | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 100 | Технология приготовления пряничного теста. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 101 | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 102 | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 103 | Технология приготовления песочного теста. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 104 | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 105 | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | | |  | | | | | **10** | | | | | |  | |
| 106-117 | Практическая работа. Расчет сырья для приготовления изделий из вафельного теста. | | | | | Выполнение практического задания | | | | | 2 | | | | | |  | |
| Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного, пряничного теста. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | 4 | | | | | |
| Практическая работа. Расчет сырья для приготовления изделий из песочного теста. | | | | | Выполнение практического задания | | | | | 2 | | | | | |
| Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста | | | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | 2 | | | | | |
| **Тема 2.9.**  Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента. | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **7** | | | | | |  | |
| 118 | Технология приготовления бисквита основного с подогревом. | | | | | Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 119 | Технология приготовления бисквита холодным способом (буше). | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 120 | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 121 | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 122 | Технология приготовления масляного бисквита. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из масляного теста. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 123 | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| **Тема 2.10**  Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного, воздушноорехового и миндального теста разнообразного ассортимента | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **5** | | | | | |  | |
| 124 | Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 125 | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 126 | Технология приготовления воздушного полуфабриката и изделий из него. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 127 | Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
|  | | 128 | Требования к качеству, условия и сроки хранения готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| **Тема 2.11.**  Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного и крошкового теста разнообразного ассортимента. | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **3** | | | | | |  | |
| 129 | Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 130 | Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из слоеного теста. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 131 | Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
|  | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | | |  | | | | | **20** | | | | | |  | |
| 132-155 | Практическая работа. Расчет сырья для приготовления изделий из бисквита основного с подогревом и масляного, из заварного полуфабриката  Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита основного с подогревом, бисквита масляного. | | | | | Выполнение практического задания | | | | | 2  4  4 | | | | | |  | |
| Лабораторная работа. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного, слоеного полуфабриката. | | | | | Закрепление и совершенствование знаний | | | | | 4  4 | | | | | |
| Практическая работа. Показать мастер класс по приготовлению бисквитного теста | | | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | 2 | | | | | |
|  | **Самостоятельная учебная работа** | | | | |  | | | | | **14** | | | | | |  | |
| 156-169 | Составление технологических карт изделий из бисквитного теста. | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 5 | | | | | |  | |
| Составление технологических карт из заварного теста и изделий из него. | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 5 | | | | | |
| Расчет норм выхода на изделия из слоеного теста. | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 4 | | | | | |
| **Тема 2.12.**  Изготовление и оформление пирожных. | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **13** | | | | | |  | |
| 170 | Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 171 | Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 172 | Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики). | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 173 | Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 174 | Процесс приготовление заварных пирожных. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 175 | Приготовление заварных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (квадратики). | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 176 | Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 177 | Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 178 | Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: штучные (волованы и др.). | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 179 | Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 180 | Приготовление миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 181 | Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское». | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 182 | Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Картошка» глазированная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| **Тема 2.13.**  Изготовление и оформление тортов. | |  | **Содержание учебного материала** | | | | |  | | | | | **37** | | | | | |  | |
| 183 | Классификация, форма, размер и масса тортов. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |  | |
| 184 | Виды тортов в зависимости от сложности отделки. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | | ПК 5.1- 5.2, ПК 5.3-5.4 ПК 5.5  ОК .01 – ОК.10  ЛР 4, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19, ЛР 20 | |
| 185 | Виды тортов в зависимости от массового приготовления. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 186 | Виды тортов в зависимости от отделки (литерные, фигурные). | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 187 | Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. | | | | | Урок обобщения знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 188 | Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 189 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, от формы: квадратные. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 190 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, от формы: круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 191 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, от формы: полуцилиндрической формы. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 192 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, от формы: в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы | | | | | 1 | | | | | |
| 193 | Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 194 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые с посыпками, от формы: квадратные. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 195 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые с посыпками, от формы: круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 196 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые с посыпками, от формы: полуцилиндрической формы. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 197 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 198 | Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 199 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, от формы: квадратные. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 200 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, от формы: круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 201 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, от формы: полуцилиндрической формы. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 202 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 203 | Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 204 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные и др., от формы: квадратные. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 205 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные и др., от формы: круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 206 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные и др., от формы: полуцилиндрической формы Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 207 | Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные и др., от формы: в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 208 | Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | | | | Комбинированный | | | | | 1 | | | | | |
| 209 | Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые и от формы: квадратные и круглые. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 210 | Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные и от формы: квадратные и круглые. | | | | | Комбинированный | | | | | 1 | | | | | |
| 211 | Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. | | | | | Комбинированный | | | | | 1 | | | | | |
| 212 | Процесс приготовления в зависимости от формы. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 213 | Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 214 | Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые и от формы: квадратные, круглые. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 215 | .Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктовые и от формы: квадратные, круглые. | | | | | Усвоение новых знаний. Лекция с элементами сам. работы. | | | | | 1 | | | | | |
| 216 | Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | | | | | Комбинированный | | | | | 1 | | | | | |
| 217 | Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | | | | Комбинированный | | | | | 1 | | | | | |
|  | | 218 | Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | | | | Обобщение знаний | | | | | 1 | | | | | |
| 219 | .Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | | | | | Обобщение знаний | | | | | 1 | | | | | |
|  | **Тематика практических и лабораторных занятий** | | | | |  | | | | | **10** | | | | | |  | |
| 220-231 |  | | | **Лабораторная работа** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | |  | | | | | Закрепление и совершенствование знаний и умений. | | | | | |  |  | | |
|  | | | Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | |  | | | | |
|  | **Самостоятельная учебная работа** | | | | | Самостоятельная работа | | | | | **14** | | | | | |  | |
| 232-245 | 1. Составление технологических карт песочных тортов и изделий из него. | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 3 | | | | | |  | |
| 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 3 | | | | | |
| 3. Составление схем по приготовлению бисквитных тортов | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 3 | | | | | |
| 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 3 | | | | | |
| 5. Составление технологической карты по приготовлению бисквитов в виде рулетов | | | | | Самостоятельная работа | | | | | 2 | | | | | |
|  | | **Учебная практика по ПМ 05**  **Виды работ**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного   инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | | | | | |  | | | | | | | | | **144** | |  | |
|  | | **Производственная практика (концентрированная) по ПМ 05**  **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 7. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 9. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 10. 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.). 11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем   при отпуске с раздачи, на вынос. | | | | | |  | | | | | | | | | **216** | |  | |
|  | | **Всего** | | | | | |  | | | | | | | | | **735** | |  | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

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

Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства; Учебного кухни ресторана

Оборудование кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

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

Технические средства обучения: компьютер; наглядные пособия (плакаты, презентации по темам).

Общее оборудование: рабочие столы, металлические, кухонный гарнитур.

Весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный.

Механическое оборудование: плиты электрические и с индукционным нагревом;

микроволновая печь; блендер; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер.

Вспомогательное оборудование: стеллажи; полки; моечные ванны.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: наборы разделочных досок; мерные стаканы; венчики; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки (металлические, силиконовые); половники; щипцы кулинарные; термобоксы; наборы ножей; мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов; функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки.

Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3 л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; суповые миски; посуда для презентаций.

Прочее оборудование, необходимое для выполнения практических работ в плане учебной практики.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники (печатные):**

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-336с., [16] с. цв. ил.
2. Бутейкис Н.Г Технология приготовления мучных кондитерских изделий (14-е изд., стер.) учебник Изд.центр «Академия», 2016

**Дополнительные источники**

1. Андросов В.П.Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч.Ч. 1 (5-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (6-е изд., стер.) учебник 2014
6. Качурина Т.А. Кулинария (7-е изд., стер.) учеб. пособие 2014
7. Хлебопекарное производство. Технологический справочник., И.М.Ройтер., Изд.центр «Академия», 1999- 607с.
8. Кондитер: учеб. пособие Шумилкина М.Н. М.: Ростов «Фе­никс», 2017
9. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров: учеб. Для учеб.заведение. – 5-е изд., стер: Изд.центр «Академия», 2000- 111с.

12. Иванова И.Н. Рисование и лепка (4-е изд., стер.) учебник Изд.центр «Академия», 2014

Интернет-источники:

[Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](1.%09Разработка%20МДК.%20Форма%20доступа:%20perviydoc.ru)

[Методическая копилка. Форма доступа: pu86.ucoz.ru](2.%09Методическая%20копилка.%20Форма%20доступа:%20pu86.ucoz.ru)

[Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](3.%09Копилка%20методических%20разработок.%20Форма%20доступа:%20kopilkaurokov.ru)

[Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](4.%09Видео%20ролики%20по%20Кулинарии.%20Форма%20доступа:%20pteachka.ru)

[Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](5.%09Презентации%20по%20Технологии.%20Форма%20доступа:%20ppt4web.ru)

(Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

<http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

<http://ppt4web.ru/>

<https://pu32.jimdo.com>/

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяю проверять у обучающихся сформированность профессиональных и общих компетенций.

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