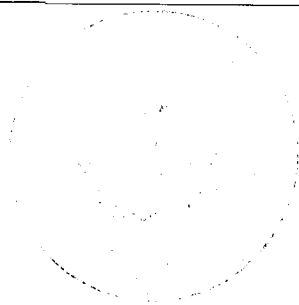


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

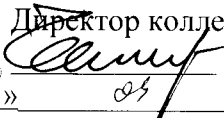
СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ


(наименование организации)

(должность, Ф.И.О.)
« ____ » _____ 201 ____ г



УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа
 Чайковский В.А.
« 28 » _____ 201 ____ г.


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 08
Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»**

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся
по специальности **260807 «Технология продукции
общественного питания»**

Заведующая кафедрой  Л.В. Веденева

Заместитель директора по учебной
работе

_____ А.М. Тазов
« » 2014 г.

Чубарева Т.Ф.
Саламатова А.Н.

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т: _____
 _____ (должность) _____ (подпись)
 (ИОФ)

Содержательная экспертиза: _____
 (подпись) (ИОФ) (должность)

_____ (Полное название организации, печать)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»** и Профессиональных Стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД), а именно: **«Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке в области приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественных классических тортов и пирожных для получения начального квалификационного уровня по профессии «Кондитер» (младший кондитер, помощник кондитера, помощник пекаря, тестомес в соответствии с Профессиональными Стандартами по профессиям ресторанной индустрии).

Требуется наличие среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент после окончания освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовки рабочего места и цеха к работе;

работы с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цехов;

хранения и подготовки сырья к работе;

приготовления изделий из дрожжевого теста;

приготовления изделий из пресного и песочного теста;

приготовления бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных;

приготовления сиропов, начинок, обсыпок;

приготовления простых отделочных полуфабрикатов;

приготовления печенья, пряников, коврижек;

простой отделки отечественных классических тортов и пирожных массового производства;

охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов различной степени готовности;

упаковки и хранения хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уборки и мойки оборудования, инвентаря;

подготовки цеха и рабочего места к завершению работы;

работы с технологической документацией;

работы в команде.

уметь:

подготавливать весоизмерительные приборы к работе;

выбирать необходимые технологические карты, читать и работать с ними;

определять качество и количество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
подготавливать яйца, муку, жир – молочную продукцию, свежие ягоды, фрукты и орехи для приготовления, отделки и оформления кондитерских изделий;
распознавать недоброкачественность сырья, бракованные консервы;
рационально организовывать рабочее место;
работать в команде;
выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого сдобного и простого теста;
определять готовность опары и теста;
выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого теста с наполнителями;
выполнять все операции при приготовлении теста с использованием смесей промышленного производства;
соблюдать последовательность операций при приготовлении изделий из пресного и песочного теста;
соблюдать последовательность операций при приготовлении бисквитных и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных;
соблюдать последовательность операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек;
порционировать и формовать изделия;
соблюдать температурный режим при приготовлении полуфабрикатов и отделки готовой продукции;
использовать пищевые разрыхлители;
соблюдать температурный режим и влажность при выпечке;
соблюдать последовательность операций при приготовлении сиропов, начинок, обсыпок;
владеть техникой приготовления различных обсыпок (крошка, непарель, крупка и пр.);
использовать пищевые добавки, красители;
определять степень готовности сиропов, начинок, изделий;
владеть техникой простой отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных;
соблюдать способы и приемы отделки готовых изделий;
соблюдать санитарный режим отделки тортов и пирожных;
соблюдать требования к качеству отделочных полуфабрикатов, готовых изделий;
соблюдать режимы хранения полуфабрикатов, готовых изделий;
владеть техникой упаковки готовых изделий;
соблюдать маркировку готовых изделий;
соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха;
контролировать качество мойки посуды и инвентаря;
приспосабливаться к рабочей среде: к изменениям температуры, влажности, шума, скорости движения воздуха и т.д.

знать:

правила подготовки кондитерского (мучного) цеха, рабочего места и инвентаря к работе;
санитарные требования, предъявляемые к кондитерскому цеху;
личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида;
требования пожарной безопасности;
инструкции, требования охраны труда;
правила хранения сырья;
типы весоизмерительных приборов и инструкций по их использованию;
виды посуды и инвентаря и их применение;
технологическое оборудование (тепловое, механическое, холодильное, прочее) и инструкции по работе с ним;
типы и виды сырья, их характеристика;
правила и режимы хранения сырья;
органолептические способы определения качества сырья;
правила обработки яиц, молочно-жировой продукции;

технику просеивания муки, сыпучих товаров;
подготовки свежих фруктов, ягод, сухофруктов, орехов;
правила утилизации отходов;
технология приготовления простого дрожжевого теста;
технология приготовления изделий из дрожжевого теста с наполнителями;
процессы, проходящие при приготовлении дрожжевого теста;
пищевые разрыхлители и их свойства;
технология приготовления печенья, пряников, коврижек;
технология приготовления простого, пресного сдобного теста;
технология приготовления песочного теста, соленого песочного теста;
технология приготовления теста с использованием смесей промышленного производства;
способы порционирования, формования изделий;
виды начинок; фаршей и наполнителей;
характеристика полуфабрикатов;
правила подготовки изделий к выпечке, режимы выпечки (время, температура, влажность);
органолептические способы определения качества выпекаемой продукции;
способы и приемы отделки изделий, виды и причины брака;
требования к качеству полуфабрикатов, готовых изделий;
ассортимент сиропов, начинок, обсыпок;
технология приготовления простых начинок;
технология приготовления различных видов обсыпок (крошка, непарель, крупка и пр.);
назначение пищевых добавок, красителей, их свойства;
органолептические способы определения качества готовых сиропов, начинок, обсыпок;
технология приготовления масляного крема (классический);
технология приготовления заварного крема из смесей промышленного производства;
технология приготовления помады из сахарной пудры;
технология приготовления фруктового желе и гелей;
органолептические способы определения качества отделочных полуфабрикатов;
санитарный режим при приготовлении и работе с кремом;
классификацию тортов и пирожных;
технология приготовления бисквитного полуфабриката;
технология приготовления песочного полуфабриката;
технология приготовления крошкового полуфабриката;
виды и причины брака при изготовлении выпеченных полуфабрикатов;
основные процессы простой отделки тортов и пирожных;
технику, способы и приемы простой отделки тортов и пирожных массового производства;
режимы охлаждения, замораживания (время, влажность температура);
сроки и условия хранения полуфабрикатов, готовых изделий;
способы и приемы фасовки упаковки кондитерских изделий;
виды маркировки и упаковки;
правила обработки инвентаря для кремовых изделий
правила подготовки рабочего места и цеха к завершению работы;
правила внутреннего распорядка, должностные инструкции, профессиональной этики оказания первой медицинской помощи.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – **531** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **315** часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – **210** часов (в т.ч. **100** час. лабораторно-практических работ);
- самостоятельной работы студента – **105** часов;
- учебной практики – **216** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость к своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ08

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		
			Всего, часов	в т. ч. практические занятия, часов	в т. ч. лабораторные занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 1-ПК 6	Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья	32	22			10	-	
ПК 4	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий (основных и простых).	49	34	6	12	15	30	
ПК 1, ПК 2	Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	58	38	6	18	20	60	
ПК 2, ПК 3	Раздел 4. Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него.	100	64	10	30	36	60	
ПК4 - ПК 6	Раздел 5. Приготовление классических тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности	76	52	12	12	24	66	
ПК 1-ПК 6	Производственная практика (по профилю специальности)							
	Всего:	531	210	34	(72 л/р)*	105	216	

Примечание: * - проводятся на предприятиях питания

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 08.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья		22	
МДК 01. 08. Технология приготовления мучных кондитерских изделий		531	
Тема 1.1. Основные понятия, этапы технологического процесса, технологические принципы производства хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий	<p>Содержание</p> <p>1. Миссия, цели, задачи, профессиональные компетенции при обучении профессии «Кондитер». Квалификационная характеристика профессии «кондитер» в соответствии с Профессиональными стандартами и требованиями к персоналу (личная гигиена и внутренние стандарты внешнего вида). Основные понятия, используемые в технологии приготовления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Основные этапы технологического процесса производства хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, их краткая характеристика (подготовка, производство, завершение работы). Технологические принципы. Краткие сведения о нормативной и технологической документации, действующей в индустрии питания.</p> <p>Содержание</p> <p>1. Методы, объекты и признаки классификации кондитерской продукции. Ассортимент хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий. Понятия: меню, производственная программа (наряд-казак). Классификация способов обработки сырья и их краткая характеристика.</p> <p>Содержание</p> <p>1. Характеристика основного сырья (мука, сахар –песок, крахмал): виды, физико-химические свойства. Технологические свойства муки: содержание клейковины, газообразующей способности. Технологические свойства крахмала: набухание, гидролиз.</p>	2	2
Тема 1.2. Классификация хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, способов обработки сырья		2	2
Тема 1.3. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству			

	Технологические свойства сахара, его заменителей: гидролиз, брожение, карамелизация, меланоидинообразование. Характеристика операций при подготовке муки, крахмала, сахара, его заменителей к производству мучных кондитерских изделий. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Режимы хранения и критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности.	2	2
2.	Характеристика основного сырья (яиц и яичных продуктов), виды, физико-химические свойства. Технологические свойства сырья и яичных продуктов: содержание белков, жиров, пенообразование, эмульгирование. Характеристика операций при подготовке яиц и яичных продуктов к производству мучных кондитерских изделий. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Режимы хранения и критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности.	2	2
3	Характеристика основного сырья (молочно-жировой продукции) виды, физико-химические свойства. Технологические свойства молока и молочной продукции: содержание белков, жиров, углеводов. Технологические свойства жировой продукции: агрегатное состояние, содержание жира, адгезия, гидролиз, дымообразование, окисление. Характеристика операций при подготовке молочно-жировой продукции к производству мучных кондитерских изделий. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Режимы хранения и критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности.	2	2
4.	Характеристика овощей, грибов, плодов, ягод, сухофруктов и круп (назначение, свойства, пищевой состав). Характеристика операций при подготовке овощей, грибов, плодов, ягод, сухофруктов и круп к производству мучных кондитерских изделий. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Режимы хранения и критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности.	2	2
5.	Характеристика мясных и рыбных продуктов: назначение, пищевой состав. Характеристика операций при подготовке мясных и рыбных продуктов к производству мучных кондитерских изделий. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Режимы хранения и критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности.	2	2
6.	Характеристика пищевых добавок, красителей, их назначение. Классификация и технологические функции пищевых добавок, красителей. Требования к использованию пищевых добавок в соответствии с СанПиН 2.3.2.1290-03 от 17.04.03 №50, СанПиН 2.3.2. 1293-03 от 18.06.03. Характеристика операций при подготовке пищевых добавок, красителей к производству мучных кондитерских изделий, режимы хранения.	2	2
7.	Характеристика разрыхлителей теста, их назначение. Классификация и технологические функции разрыхлителей.	2	2

Способы разрыхления.

	Характеристика операций при подготовке разрыхлителей к производству мучных кондитерских изделий, в том числе и для изделий с пониженной калорийностью (дрожжи). Режимы хранения.	2	
8.	Классификация пряностей, вкусовых продуктов, ароматизаторов, их назначение и краткая характеристика. Характеристика операций при подготовке пряностей, вкусовых продуктов, ароматизаторов к производству мучных кондитерских изделий, режимы хранения. Характеристика и классификация желирующих веществ, их назначение технологические свойства. Характеристика операций при подготовке желирующих веществ к производству мучных кондитерских изделий, режимы хранения. Проверка самостоятельных и домашних работ по разделу 1. ПМ 08	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ 08			
<p>1. Изучение квалификационных требований к профессии «младший кондитер», «помощник кондитера», «помощник пекаря», «тестомес» в соответствии с Профессиональными стандартами в индустрии питания и составить комплект квалификационных требований к профессии «младший кондитер», «помощник пекаря», «тестомес» в соответствии с Профессиональными стандартами в индустрии питания</p> <p>2. Изучение требований к безопасности и пищевой ценности продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2.1153-02 от 20.08.02., СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище(БАД)» МЗ РФ от 17.04.03 №50, СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» МЗРФ от 18.06.03. и составление классификатора по пищевым добавкам</p> <p>3. Обобщить информацию по подготовке основного сырья к производству и составить таблицу «Способы подготовки основного сырья к производству и их характеристика».</p> <p>4. Составление реферативных работ по темам: «Технологические свойства основных пищевых продуктов (мука, сахар, яйца, молочная продукция, жировая продукция) и их использование в кондитерском производстве (по заданию преподавателя).</p> <p>5. Изучение требований к содержанию помещений (отделений по хранению и подготовке сырья, пищевых продуктов) кондитерского (мучного) цеха в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 и составление таблицы «Требование к содержанию помещений по хранению и подготовке сырья».</p>			
Примерная тематика домашних заданий			
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя</p> <p>1. Составить словарь терминов, используемых в индустрии питания.</p> <p>2. Подготовить образцы технологических карт в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008.</p>			
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий		34	
МДК 01 08 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		531	
Тема 2.1. Процессы,			
Содержание			

происходящие при тепловой обработке продуктов	1.	Назначение тепловой продукции. Способы тепловой обработки, их характеристика. Изменение пищевых веществ, происходящих при тепловой обработке.	2	2
	2.	Характеристика технологических процессов: улек, припек, изменение массы, влажности, выход изделий. Порядок расчетов улека, припека, выхода изделий, перерасчетов сырья при его взаимозаменяемости, изменении влажности.	2	2
	Практическое занятие			3
	3	Решение задач по определению улека, припека, выхода изделий. Решение задач по пересчету сырья при его взаимозаменяемости, изменении влажности. Составление технологической схемы (общей) производства хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 2.2. Приготовление фаршей, начинок	Содержание			2
	1.	Назначение и технология приготовления фаршей (несладких). Технологические схемы приготовления фаршей. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Ассортимент несладких фаршей и особенности их приготовления. Требование к качеству, режимы хранения.	2	
	2.	Назначение и технология приготовления сладких начинок. Технологические схемы приготовления сладких начинок. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Ассортимент сладких начинок и особенности их приготовления. Требование к качеству, режимы хранения.	2	2
	Практическое занятие			
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов для кондитерских изделий	3.	Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и определение массы отходов и потерь при приготовлении фаршей, начинок на заданное количество. Составление требований-накладных на получение продуктов. Определение количества фаршей, начинок (в кг) из заданного количества сырья. Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха.	2	3
	Содержание			2
	1	Характеристика, назначение и рецептуры сиропов: сахарный, для промочки, крепленый, для глазирования, инвертный, жженка. Стадии крепости сиропов и их определение. Технология приготовления, правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требование к качеству сиропов, режимы хранения.		
	2.	Характеристика, назначение помад. Технологический процесс приготовления помады и характеристика операций.	2	2

	Ассортимент и особенности приготовления помад: сахарной, шоколадной, молочной, белой сахарной, для изделий с пониженной калорийностью и обсыпок из помады (нонпарели (трех цветной полусухой помады), шоколадной крупки). Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требование к качеству помад, режимы хранения.		
3.	Виды и характеристика фруктовых начинок, их назначение. Виды и характеристика желе, назначение. Технология приготовления желе с агаром и желатином. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требование к качеству желе, режимы хранения.	2	2
4.	Характеристика основных кремов и смесей. Технология приготовления основных и простых кремов: крем сливочный (основной), крем сливочный кофейный, с какао-порошком, сливочно-ореховый, «новый» сливочный, сливочный фруктовый, сливочный шоколадный, белковый (заварной), заварной, сливочных кремов из смеси, заварной из смеси. Санитарный режим при приготовлении и работе с кремом. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила эксплуатации и техники безопасности, правила обработки инвентаря для кремовых изделий. Требование к качеству готовых кремов, режимы хранения.	2	2
Лабораторно-практические занятия			
5.	Практическое занятие №1 Расчет сырья для приготовления сиропов, помад, кремов на заданное количество. Составление требований-накладных на получение продуктов. Определение количества сиропа, помады, крема (в кг) из заданного количества сырья. Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха. Проверка самостоятельных и домашних работ по разделу 2 ПМ08	2	3
6.	Лабораторное занятие №1 в кондитерском цехе (сироповарочное и кремовое отделения) предприятия: - знакомство с ассортиментом сиропов, кремов на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления сиропа, крема (по одному наименованию); - органолептическая оценка качества сырья; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке (просеивание, зачистка); - приготовление полуфабрикатов; - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество полуфабрикатов; - участие в проведении бракеража с органолептической оценкой качества полуфабрикатов; - выбор режимов хранения полуфабрикатов (условия, температура, время); - составление отчета по лабораторной работе. - защита отчета; - задание на дом.	6	3

	<p>7. Лабораторное занятие №2 в кондитерском цехе (отделение по приготовлению начинок, помад) предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с ассортиментом фруктовых начинок, помад на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления помады, начинки (по одному наименованию); - органолептическая оценка качества сырьев; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке (просеивание); - приготовление фруктовых начинок, помады; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества фруктовых начинок, помады; - выбор режимов хранения помады (условия, температура, время); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество помады; - составление отчета по лабораторной работе. - защита отчета; - задание на дом. 	6	3
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ08.</p> <p>1.Изучение требований к режимам хранения полуфабрикатов в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 и СанПиН 2.3.2.1324-03(выписка основных показателей на основное сырье (по заданию преподавателя)).</p> <p>2.Изучение НД к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 (выписка основных показателей на основное сырье (по заданию преподавателя)).</p> <p>3.Изучение требований к отделочным полуфабрикатам в соответствии с нормативным отраслевым документом ОСТ 10-05-95 «Торты и пирожные» (составить таблицу «Регламентирующие физико-химические показатели отделочных полуфабрикатов»).</p> <p>4.Составить таблицу «Технологические процессы варки варенья».</p> <p>5.Составить характеристику способов тепловой обработки используемых при производстве мучных и кондитерских изделий.</p> <p>6.Составить пошаговые операции по приготовлению сиропов, кремов, помадок, фруктовых начинок (желе) (по заданию преподавателя).</p> <p>7.Составить таблицу «Определение количества сахара в сиропе» (с указанием крепости сиропов).</p>		15	3
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>1.Составить ассортимент сладких начинок, используемых в кондитерском производстве с краткой их характеристикой</p> <p>2.Составить технологические схемы по приготовлению кремов, помад (по заданию преподавателя).</p> <p>3.Составить алгоритм приготовления фаршей, начинок (по заданию преподавателя).</p> <p>4.Включить в приложение рабочей тетради фотографии, рисунки, схемы оборудования,</p>			3
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ – отработать (приобрести практический опыт) последовательность и правила выполнения действий при подготовке сырья для приготовления и в процессе приготовления кремов, фаршей, помад, сладких начинок с учетом требований к качеству полуфабрикатов, к соблюдению санитарных, гигиенических режимов;</p> <p>- уметь подготавливать весоизмерительные приборы к работе; выбирать необходимые технологические карты; определять качество и количество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; подготавливать яйца, муку, жир – молочную продукцию, свежие ягоды, фрукты, сухофрукты и орехи для приготовления, отделки и оформления кондитерских</p>		30	3

изделий; распознавать недоброкачественность сырья, брак консервов; определять степень готовности сиропов, начинок, помад, кремов; соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха; контролировать качество мойки посуды и инвентаря; рационально организовать рабочее место; работать в команде; читать технологические карты и работать с ними; приспосабливаться к рабочей среде (изменение температуры, влажности, шума, скорости движения воздуха и т.д.).			
Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него		38	
МДК08 01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		351	
Содержание			
Тема 3.1. Виды теста и способы его приготовления	1.	Виды теста: дрожжевое(кислое), бездрожжевое (пресное). Классификация дрожжевого теста: (сдобное, несдобное, средней слобности: жидкое, густое) Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления дрожжевого теста.	2
	2	Характеристика свойств сырья, влияющих на замес теста. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста: (опарное, безопарное).	2
	Содержание		
Тема 3.2 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	1.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста, особенности их приготовления (булочки, крендели, пироги, кулебяки, расстегаи, пирожки). Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству, режимы хранения.	2
	2	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста, особенности их приготовления (сдобы, ватрушки, рогаики, пицца, пироги, печенье, пирожки). Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству, режимы хранения.	2
	3.	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста для жареных изделий. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. Ассортимент жареных изделий из дрожжевого безопарного теста, особенности их приготовления (правила жарки во фритюре) (пончики, пирожки, беляши, хворост). Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству, режимы хранения.	2

4.	<p>Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.</p> <p>Характеристика операций.</p> <p>Недостатки, причины их возникновения и способы устранения.</p> <p>Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста, особенности их приготовления (слойки, булочки, крученики).</p> <p>Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Требования к качеству, режимы хранения.</p>	2	2
5.	<p>Технологический процесс приготовления блинного теста и теста для оладий и изделий из него.</p> <p>Характеристика операций.</p> <p>Недостатки изделий, причины их возникновения и способы устранения.</p> <p>Ассортимент изделий из блинного теста и теста для оладий (блины, оладьи), особенности их приготовления.</p> <p>Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности.</p> <p>Требования к качеству, режимы хранения.</p>	2	2
Лабораторно-практические занятия			
6	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Расчет количества воды для замешивания теста с заданной влажностью.</p> <p>Расчет количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Составление требований-накладных на получение продуктов.</p>	2	3
7.	<p>Практическое занятие №2</p> <p>Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста с фаршами.</p> <p>Составление требований-накладных на получение продуктов.</p> <p>Составление технологических карт.</p>	2	3
8.	<p>Практическое занятие №3</p> <p>Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста со сладкими начинками.</p> <p>Составление требований-накладных на получение продуктов.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Проверка самостоятельных и домашних работ по разделу 3 ПМ08</p>	2	3
9.	<p>Лабораторное занятие №1 в мукомольном цехе (отделение по подготовке продуктов и замесу теста)</p> <p>предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с видами теста на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления дрожжевого теста (одно наименование); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество теста; - органолептическая оценка качества сырья; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке; - приготовление теста, контроль за режимами замеса; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества теста; - выбор режимов хранения теста (условия, температура, время); 	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> - знакомство с ассортиментом изделий из приготовленного теста (краткая характеристика: выход, форма, наличие начинки, оформление поверхности); - составление отчета по лабораторной работе . - защита отчета; - задание на дом. 		
10		<p>Лабораторное занятие №2 в мучном цехе (отделение по разделке теста) предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с видами теста на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления дрожжевого теста и разделке его на полуфабрикаты (одно наименование теста и изделия из него); - органолептическая оценка качества сырья; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке; - приготовление теста и полуфабрикатов из него, контроль за режимами замеса, обминками, формованием; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества теста, полуфабрикатами; - выбор режимов хранения теста, полуфабрикатов (условия, температура, время); - знакомство с ассортиментом изделий из приготовленного теста (краткая характеристика: выход, форма, наличие начинки, оформление поверхности); - составление отчета по лабораторной работе . - защита отчета; - задание на дом. 	6	3
11.		<p>Лабораторное занятие №3 в мучном цехе (отделение по выпечке изделий из дрожжевого теста) предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с видами теста и ассортиментом из него на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления дрожжевого теста, разделке его на полуфабрикаты и выпечки (одно наименование теста и изделия из него); - органолептическая оценка качества полуфабрикатов; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка полуфабрикатов к обработке; - приготовление теста и полуфабрикатов из него, контроль за режимами замеса, обминками, формованием, выпеканием; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества готовых изделий; - выбор режимов хранения готовых изделий (условия, температура, время); - знакомство с ассортиментом изделий из приготовленного теста (краткая характеристика: выход, форма, наличие начинки, оформление поверхности); - составление отчета по лабораторной работе . - защита отчета; - задание на дом. 	6	3

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 08.</p> <p>1.Изучение требований к режимам хранения изделий из дрожжевого теста в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 и СанПиН 2.3.2.1324-03 и составление таблицы «Режимы хранения изделий из дрожжевого теста».</p> <p>2.Составить таблицу «Виды теста и его характеристика»</p> <p>3.Составить схему технологического процесса приготовления опарного теста.</p> <p>4. Составить схему технологического процесса приготовления безопарного теста.</p> <p>5.Составить реферат по теме: «Приготовление новых видов фаршей и начинок».</p> <p>6. Составить схему технологического процесса замеса дрожжевого слоеного теста.</p> <p>7. Составить схему технологического процесса замеса дрожжевого слоеного теста.</p> <p>8. Составить схему технологического процесса замеса дрожжевого теста для блинов.</p> <p>9.Составить таблицу: «Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста, причины возникновения и способы их устранения».</p> <p>10.Подготовка компьютерную презентацию по результатам освоения темы 3.2. «Приготовление изделий из дрожжевого теста».</p>		20	3
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p> <p>Оформление отчетов по лабораторно-практическим занятиям.</p> <p>Фотографирование рабочих мест, изделий из дрожжевого теста и включение их в приложение рабочей тетради.</p>			3
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ - отработати(приобрести практический опыт) последовательность и правила выполнения действий при подготовке сырья для замеса различных видов дрожжевого теста, приготовления фаршей, сладких начинок; при приготовлении изделий из теста: разделке, оформлении поверхностей, выпечке, оформлении с учетом требований к качеству и с соблюдением санитарных и гигиенических режимов;</p> <p>- уметь подготавливать весоизмерительные приборы к работе; выбирать необходимые технологические карты и читать их; определять качество и количество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; подготавливать яйца, муку, жир –молочную продукцию, свежие ягоды, фрукты, сухофрукты и орехи для приготовления изделий из дрожжевого теста; распознавать недоброкачественность сырья, брак консервов; определять готовность опары и теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого слоеного и простого теста; выполнять все операции при приготовлении изделий из дрожжевого теста с наполнителями; определять степень готовности изделий из теста, соблюдать правила уборки дрожжевого теста в наполнителями; определять качество готовности изделий из теста, соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха; контролировать качество мойки посуды и инвентаря; рационально организовывать рабочее место; работать в команде; приспособливаться к рабочей среде (изменение температуры, влажности, шума, скорости движения воздуха и т.д.).</p>		60	3
Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.		64	
МДК 01.08. Технология приготовления мучных кондитерских изделий		531	
Тема 4.1.	Содержание		2
Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней и изделий	1.	Технология приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Характеристика операций. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения.	

	Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность, температура).		
Лабораторно - практические занятия			
	Практическое занятие №1 Расчет количества сырья для приготовления изделий из сдобного пресного теста (для сочной с творогом, различных видов печенья, для чебуреков, хачапури, яблоч жареных, запеченных в тесте, пирожков с различными фаршами). Составление требований-накладных на получение продуктов. Определение количества изделий (в кг.) из заданного количества продуктов. Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха.	2	3
2	Лабораторное занятие №1 в мукомольном (кулинарном, или горячем) цехе предприятия: - знакомство с ассортиментом изделий из сдобного пресного теста на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления полуфабрикатов, изделий из них (одно наименование полуфабриката и изделия из него); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество изделий; - органолептическая оценка качества сырья; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке; - приготовление теста и полуфабрикатов из него, контроль за режимами замеса, формованием, приготовлением; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества готовых изделий; - выбор режимов хранения полуфабрикатов, готовых изделий (условия, температура, время); - составление отчета по лабораторной работе; - защита отчета; - задание на дом.	6	3
3			
Содержание			
Тема 4.3. Приготовление пряничного теста и изделий из него	Характеристика пряничного теста. Способы приготовления теста: сырный, заварной, полузаварной. Характеристика технологических операций. Формование и выпекание изделий из пряничного теста Недостатки, причины их возникновения и способы устранения. Составление технологических схем.	2	2
	Ассортимент изделий из пряничного теста, особенности приготовления пряников: глазированных, медовых, «Тульские», «Детские». Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	2

	3.	Ассортимент изделий из пряничного теста, особенности приготовления коржики и коврижек: коржики сахарные, молочные; коврижки медовые, медовые с начинкой, «Южная». Технологические схемы приготовления коврижек Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	2
	Лабораторно - практические занятия			
	4.	Практическое занятие №1 Расчет количества сырья для приготовления изделий из пряничного теста (для пряников, коржики, коврижек). Составление требований-накладных на получение продуктов. Определение количества изделий (в кг.) из заданного количества продуктов Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха.	2	3
		Лабораторное занятие №1 в мукомольном (кондитерском) цехе предприятия: - знакомство с ассортиментом изделий из пряничного теста на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления изделий из пряничного теста (одно наименование изделия); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество изделий; - органолептическая оценка качества сырья; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке; - приготовление теста и полуфабрикатов из него, контроль за режимами замеса, формованием, приготовлением; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества готовых изделий; - выбор режимов хранения полуфабрикатов, готовых изделий (условия, температура, время); - составление отчета по лабораторной работе; - защита отчета; - задание на дом.	6	3
	Содержание			
Тема 4.4. Приготовление песочного теста и изделий из него	1.	Виды и технология приготовления песочного теста. Характеристика технологических операций: замес теста, разделка теста, формование и выпекание изделий из песочного теста: цельным пластом, предварительно сформованные изделия, отсаженные из кондитерского мешка. Недостатки, причины их возникновения и способы устранения.	2	2
	2.	Ассортимент изделий из песочного теста, особенности их приготовления (печенье «Звездочка», «Листики», «Круглое», «Ромашка», лимонное, масляное, нарезное, песочное, творческое, украшение из соленого теста).	2	2
	Технологические схемы приготовления печенья			

	Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению печенья из песочного теста . Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).		
Лабораторно- практические занятия			
3	Практическое занятие №1 Расчет количества сырья для приготовления изделий из песочного теста (для различного печенья). Составление требований-накладных на получение продуктов. Определение количества изделий (в кг.) из заданного количества продуктов. Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха.	2	3
4.	Лабораторное занятие №14 в кондитерском цехе предприятия: - знакомство с ассортиментом изделий (печенья) из песочного теста на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления изделий из песочного теста (одно наименование изделия); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество изделий; - органолептическая оценка качества сырья; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке; - приготовление теста и полуфабрикатов из него, контроль за режимами замеса, формованием, приготовлением; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества готовых изделий; - выбор режимов хранения полуфабрикатов, готовых изделий (условия, температура, время); - составление отчета по лабораторной работе; - защита отчета; - задание на дом.	6	3
Содержание			
1.	Характеристика и назначение бисквитного теста. Способы приготовления бисквитного теста (с подогревом, холодный способ). Характеристика технологических операций при приготовлении основного бисквита (замес теста, разлив (формование), выпекание (пластом, в капсулах, в формах), охлаждение, выстаивание, подготовка к отделке) . Недостатки бисквитных полуфабрикатов, приготовленных с подогревом, причины их возникновения и способы устранения..	2	2
2	Характеристика технологических операций при приготовлении бисквита холодным способом (замес теста, формование, выпекание (пластом, в капсулах, в формах), охлаждение, выстаивание, подготовка к отделке) . Недостатки бисквитных полуфабрикатов приготовленных холодным способом, причины их возникновения и способы устранения. Виды наполнителей и их назначение для бисквитного теста: какао, орехи, масло, овощи, фрукты и др.	2	2

3.	Ассортимент изделий из бисквитного полуфабриката и особенности их приготовления (бисквит для рулета, бисквит с какао-порошком, бисквит с орехом, пирог бисквитный с повидлом, бисквит с корицей, рулет фруктовый, рулет кремковый, рулет «Лакомка», печенье «Ленинградское»). Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению изделий из бисквитного полуфабриката. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	2
4	Характеристика смесей промышленного производства для производства бисквитов (бисквитного, масляного, медово-шоколадного, шоколадного, творожного, йогуртового). Технология приготовления бисквитного теста из промышленных смесей. Характеристика технологических операций при приготовлении бисквитного теста из промышленных смесей.	2	2
5	Ассортимент изделий из бисквитного теста, приготовленного из промышленных смесей, особенности их приготовления (бисквиты шоколадный, медово - шоколадный, творожный, йогуртовый). Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению изделий из промышленных смесей. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	2
Лабораторно-практические занятия			
4	Практическое занятие № 1 Расчет количества сырья для приготовления изделий из бисквитного теста. Составление требований-накладных на получение продуктов. Определение количества изделий (в кг.) из заданного количества продуктов. Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха. Проверка самостоятельных и домашних работ по разделу 4 ПМ08	2	3
5.	Лабораторное занятие № 1 в кондитерском цехе предприятия: - знакомство с ассортиментом изделий из бисквитного теста на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления изделий из бисквитного теста (одно наименование изделия); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество изделий; - органолептическая оценка качества сырья; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка сырья к обработке; - приготовление теста и полуфабрикатов из него, контроль за режимами замеса, формованием, приготовлением; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества готовых изделий; - выбор режимов хранения полуфабрикатов, готовых изделий (условия, температура, время); - составление отчета по лабораторной работе; - защита отчета; - задание на дом.	6	3

правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха: контролировать качество мойки посуды и инвентаря; рационально организовывать рабочее место; работать в команде; приспособляться к рабочей среде (изменение температуры, влажности, шума, скорости движения воздуха и т.д.).			
Раздел 5. Приготовление основных тортов и пирожных, в том числе пониженной калорийности	52		
МДК 01.08.Технология приготовления мучных кондитерских изделий	351		
Тема 5.1. Классификация и основные требования к кондитерским изделиям: пирожным и тортам.	Содержание		
	1.	Классификация пирожных, характеристика и требований к качеству. Краткие сведения о нормативной документации на пирожные, действующей в индустрии питания (ОСТ 10-060-95, сборники технических нормативов, технологические инструкции, ТУ, ТТК, Сан Пин 2.3.2.1078-01). Требования к упаковке, маркировке, режимам хранения (время, влажность температура) и транспортирования.	2
	2.	Классификация тортов, характеристика и требований к качеству. Краткие сведения о нормативной документации на торты, действующей в индустрии питания (ОСТ 10-05-95, сборники технических нормативов, технологические инструкции, ТУ, ТТК, Сан Пин 2.3.2.1078-01). Требования к упаковке, маркировке, режимам хранения (время, влажность температура) и транспортирования.	2
	Содержание		
Тема 5.2. Приготовление элементов украшения и оформления для отечественных, классических кондитерских изделий.	1.	Приспособления, инвентарь для украшения пирожных и тортов: кондитерские гребенки, корнетики, отсадочные мешки, трубочки с разными срезами, зубчиками, силиконовые коврики, выемки, их назначение и приемы использования. Перечень украшений из крема, назначение и использование. Организация рабочего места по приготовлению украшений из крема.	2
	2.	Перечень украшений из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов, назначение и использование. Перечень украшений из помады, назначение и использование. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению украшений из желе, рисовальной массы, фруктов, цукатов, помады. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2
	3	Перечень украшений из посыпки, назначение и использование (из выпеченных полуфабрикатов, помады, сахара-песка, шоколада, орехов).	2
	Содержание		

		Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению украшений из посыпки. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов. Режимы хранения, охлаждения, замораживания (время, влажность температура).	2	
Тема 5.3. Приготовление пирожных	Содержание			
	1	Последовательность действий при приготовлении бисквитных пирожных. Ассортимент пирожных из бисквитного полуфабриката, особенности их приготовления и оформления. Способы и приемы отделки готовых изделий (пирожных). Санитарный режим отделки пирожных. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению пирожных. Требования к качеству, маркировке, упаковке бисквитных пирожных. Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.	2	2
	2	Последовательность действий при приготовлении песочных пирожных. Ассортимент пирожных из песочного полуфабриката, особенности их приготовления и оформления. Способы и приемы отделки готовых изделий (пирожных). Санитарный режим отделки пирожных. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению пирожных. Требования к качеству, маркировке, упаковке песочных пирожных. Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.	2	2
	3.	Последовательность действий при приготовлении крошковых пирожных. Ассортимент пирожных из крошкового полуфабриката, особенности их приготовления и оформления. Способы и приемы отделки готовых изделий (пирожных). Санитарный режим отделки пирожных. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению пирожных. Требования к качеству, маркировке, упаковке крошковых пирожных. Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.		
	Лабораторно-практические занятия			
	4.	Практическое занятие №1 Расчет количества сырья для приготовления пирожных из бисквитного полуфабриката. Составление требований-накладных на получение продуктов Определение количества изделий (в кг.) из заданного количества продуктов Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха.	2	3
	5.	Практическое занятие №2 Расчет количества сырья для пирожных (из песочного и крошкового полуфабрикатов). Составление требований-накладных на получение продуктов. Определение количества изделий (в кг.) из заданного количества продуктов. Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха.	2	3
	6.	Лабораторное занятие №1 в кондитерском цехе предприятия: - знакомство с ассортиментом пирожных из бисквитного, песочного, крошкового полуфабрикатов на		3

	<p>конкретном предприятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составление алгоритмов приготовления пирожного (одно наименование изделия); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество изделий; - органолептическая оценка качества полуфабрикатов; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка полуфабрикатов к обработке; - приготовление пирожных из полуфабрикатов, контроль за режимами подготовки, формования, оформления, упаковки, маркировки; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества готовых изделий; - выбор режимов хранения полуфабрикатов, готовых изделий (условия, температура, время); - составление отчета по лабораторной работе; - защита отчета; - задание на дом. 	6	
Содержание			
Тема 5.4. Приготовление тортов, в том числе фруктовых	1.	<p>Последовательность действий при приготовлении отечественных, классических бисквитных тортов. Ассортимент тортов из бисквитного полуфабриката, особенности их приготовления и оформления. («Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Кофейный», «К чаю», «Березка», «Бисквитно-фруктовый», «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой», «Российский»).</p> <p>Способы и приемы отделки готовых изделий (тортов). Санитарный режим отделки тортов.</p> <p>Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению бисквитных тортов.</p> <p>Требования к качеству, маркировке, упаковке бисквитных тортов.</p> <p>Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.</p>	2
	2.	<p>Последовательность действий при приготовлении отечественных, классических песочных тортов. Ассортимент тортов из песочного полуфабриката, особенности их приготовления и оформления. («Абрикотин», «Ленинградский», «Листопад», «Подмосковный», «Ландыш», «Песочно-фруктовый», «Песочный с джемом», «Песочно-кремовый»).</p> <p>Способы и приемы отделки готовых изделий (тортов). Санитарный режим отделки тортов.</p> <p>Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению песочных тортов.</p> <p>Требования к качеству, маркировке, упаковке бисквитных тортов.</p> <p>Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.</p>	2
	Лабораторно-практические занятия		
	3.	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Расчет количества сырья для приготовления тортов из бисквитного полуфабриката.</p> <p>Составление требований-накладных на получение продуктов.</p> <p>Определение количества изделий (в кг.) из заданного количества продуктов</p> <p>Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха.</p>	2
	4.	Практическое занятие №2	2
			3

		<p>Расчет количества сырья для приготовления тортов из песочного полуфабриката.</p> <p>Составление требований-накладных на получение продуктов.</p> <p>Определение количества изделий (в кг.) из заданного количества продуктов</p> <p>Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха.</p>		
5.		<p>Лабораторная работа № 1 в кондитерском цехе предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство с ассортиментом тортов из бисквитного и песочного полуфабрикатов на конкретном предприятии; - составление алгоритмов приготовления торта (одно наименование); - проведение технологических расчетов; - составление технологической документации на заданное количество изделий; - органолептическая оценка качества полуфабрикатов; - подбор инвентаря; - подбор и эксплуатация оборудования; - подготовка полуфабрикатов к обработке; - приготовление тортов из полуфабрикатов, контроль за режимами подготовки, формования, оформления, упаковки, маркировки; - проведение бракеража с органолептической оценкой качества готовых изделий; - выбор режимов хранения полуфабрикатов, готовых изделий (условия, температура, время); - составление отчета по лабораторной работе; - защита отчета; - задание на дом. 	6	3
Тема 5.5. Приготовление кондитерских изделий (тортов и пирожных) пониженной калорийности		Содержание		
1.		<p>Характеристика кондитерских изделий с пониженной калорийностью и их назначение.</p> <p>Характеристика используемого сырья для приготовления изделий с пониженной калорийностью.</p> <p>Требования к качеству кондитерских изделий (тортов, пирожных), маркировке, упаковке.</p> <p>Режимы хранения и транспортирования готовых изделий.</p>	2	
2.		<p>Технология приготовления отделочных полуфабрикатов : помады (виноградной, свекольной, морковной, яблочной, томатной, тыквенной); сливочных кремов (сливочно-яблочного, сливочно-сливового, сливочно-айвового); белкового крема (белково -виноградный, белково -яблочный, белково -сливовый, белково-айвовый).</p>	2	
3		<p>Ассортимент фруктовых и обезжиренных пирожных, технология их приготовления (пирожные: «Яблочко» , «Фантазия», «Корзиночка айвовая», «Корзиночка яблочная», «Треугольнички»).</p> <p>Способы и приемы отделки пирожных. Санитарный режим отделки пирожных.</p> <p>Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и организации рабочего места кондитера по приготовлению пирожных.</p> <p>Требования к качеству пирожных, маркировке, упаковке.</p>	2	2
4.		<p>Ассортимент фруктовых и обезжиренных тортов, технология их приготовления. («Слива», «Лимонный», «Клубничный», «Бисквитно-шоколадный», «Шоколадно-апельсиновый»).</p> <p>Способы и приемы отделки готовых изделий (тортов). Санитарный режим отделки тортов.</p> <p>Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности и</p>	2	

	организации рабочего места кондитера по приготовлению тортов. Требования к качеству бисквитных тортов, маркировке, упаковке.		
Практическое занятие			
5	Практическое занятие №1 Расчет количества сырья для приготовления пирожных и тортов пониженной калорийности. Составление требований-накладных на получение продуктов. Определение количества изделий (в кг.) из заданного количества продуктов Составление заборных листов (накладных) на отпуск продукции из цеха.	2	3
6.	Практическое занятие №2 Зачетное занятие Проверка самостоятельных и домашних работ. Проверка отчетов по лабораторным занятиям Сдача презентации по ПМ08 Проведение тестирования по разделам ПМ08	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 08 1. Изучение требований к маркировке, упаковке, транспортированию кондитерских изделий в соответствии с нормативным отраслевым документом ОСТ 10-05-95 «Торты и пирожные» и ГОСТ Р 59104-07 «Информация для потребителя» и составить перечень основных требований к маркировке, упаковке, транспортированию кондитерских изделий. 2. Изучение требований к режимам хранения пирожных и тортам в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 и СанПиН 2.3.2.1324-03 составление таблицы «Режимы хранения пирожных и тортов» (не менее 10 наименований). 3. Составить перечень приспособлений, инвентаря для приготовления украшений для кондитерских изделий с указанием их назначения 4. Составить перечень отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий и оформить таблицу. 5. Составить перечень популярных пирожных из бисквитного полуфабриката, с краткой их характеристикой. 6. Составить ассортимент популярных пирожных из песочного полуфабриката, с краткой их характеристикой. 7. Составить ассортимент пирожных из бисквитного, песочного полуфабриката, в том числе с пониженной калорийности» 8. Составить презентацию «Характеристика отделочных п/ф для кондитерских изделий пониженной калорийности» 9. Составить презентацию «Характеристика пирожных пониженной калорийности, с краткой их характеристикой. 10. Составить ассортимент популярных пирожных пониженной калорийности, с краткой их характеристикой. 11. Изучение рецептур новых видов кондитерских изделий (из интернета, спец. литературы) и составить перечень с краткой их характеристикой. 12. Описать санитарный режим в отделочном отделении кондитерского цеха.		24	3
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка комплектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составить отчет по проведенным лабораторно -практическим занятиям.			3

<p>Учебная практика Виды работ - отработать (приобрести практический опыт): - последовательность и правильность выполнения действий при подготовке полуфабрикатов для приготовления тортов, пирожных (из песочного, бисквитного, крошкового полуфабрикатов); - простой отделки отечественных классических тортов и пирожных массового производства с учетом требований к качеству и с соблюдением санитарных и гигиенических режимов; - уметь - подготавливать весоизмерительные приборы к работе; - выбирать необходимые технологические карты и читать их; - соблюдать последовательность операций при приготовлении классических тортов и пирожных массового производства из бисквитных и песочных полуфабрикатов; - владеть техникой простой отделки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных; - соблюдать способы и приемы отделки готовых изделий; - соблюдать санитарный и температурный режимы отделки тортов и пирожных; - соблюдать требования к качеству отделочных полуфабрикатов, готовых изделий; - соблюдать режимы хранения полуфабрикатов, готовых изделий; - владеть техникой упаковки готовых изделий; - соблюдать маркировку готовых изделий; - соблюдать правила уборки технологического оборудования, рабочего места, цеха; - контролировать качество мойки посуды и инвентаря; - рационально организовывать рабочее место; - работать в команде; - приспособливаться к рабочей среде (изменение температуры, влажности, шума, скорости движения воздуха и т.д.). Зачетная работа по учебной практике ПМ08 «Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»: сдача рабочих тетрадей, отчетов, графиков отработок; приготовление мучных, кондитерских изделий по заданию мастера производственного обучения и преподавателя.</p>	66	
Всего:	531	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных **кабинетов**:

- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- учебная кулинарная лаборатория;

спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- библиотека;
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- видеопроектор;
- наглядные пособия;
- муляжи.

Оборудование и инвентарь лабораторий и учебных цехов:

- тепловое оборудование :пароконвектоматы, плиты для варки сиропов, помады, приготовления начинок, фаршей, фритюрницы, электрокипятильники, жарочный, пекарский шкафы;
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, взбивалки, тестомесы, миксеры ручные, весы);
- вспомогательное оборудование: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, ванны моечные;
- инвентарь: наплитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гасфужетки, ножи, лопатки, доски разделочные, гребенки, кондитерские отсадочные мешки, насадки, наконечники, лейки для пропитки, кисточки, формы для тортов, выемки, кольца, коврики, стерилизаторы, сита с различными размерами ячеек, каталки, листы кондитерские, формы для кексов, тарталеток, шаблоны для нарезки тортов, лопатка, щипцы кондитерские.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор;
- принтер;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень законодательных, нормативных документов, рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21мая 2001 № 389, 27 октября 2007 №)
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. ФЗ РФ «Трудовой Кодекс Российской Федерации», [Электронный ресурс]:[принят Государственной Думой 30.12.01]: офиц.текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс] :СПС.-Электрон. Дан. и прогр.-М., 2011.

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50935-2007«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
4. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
5. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
6. ГОСТ Р 51074-2003 « Продукты пищевые. Информация для потребителя»
7. ГОСТ Р 53108 -2008 «Услуги общественного питания.
8. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии
- 9.СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- 11.СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище(БАД)» МЗРФ от 17.04.03№50,
- 12.СанПиН 2.3.2. 1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» МЗРФ от 18.06.03.
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
14. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные»
15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Профикс ,2006.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 2006.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.

Основные источники (специальная литература):

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: - М., изд. Центр «Академия», 2012
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2005г.
3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
- 4.Л.Г. Шатун «Повар» учебное пособие, - Ростов-на-Дону, Феникс – 2010
5. В.И. Богушева, «Технология приготовления пищи»: - Москва – Ростов-на-Дону, Издательский центр «Март», 2010;
6. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» - Ростов-на-Дону, Феникс – 2012

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
2. Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.
3. Периодические издания – журналы: «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.
4. Журналы: «Гастроном» за 2008-2014г
«Школа гастронома» за 2008-2014г.
«Питание и общество» за 2008-2014г
«Коллекция рецептов» за 2008-2014г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Каждый обучающий должен иметь доступ к базам данным и библиотечным фондам по перечню рекомендуемых изданий, Интернет – ресурсов.

Консультационная помощь может осуществляться за счет проведения индивидуальных и групповых консультаций.

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве,
- ОП.2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- ОП.3. Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.4. Экономические и правовые основы производственной деятельности
- ОП. 5.Безопасность жизнедеятельности

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) учебную практику.

Учебная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля **ПМ08 «Выполнение работ по рабочей профессии кондитер»** является освоение **МДК 08. 01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий**

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации **педагогических** кадров, обеспечивающих обучение студентов по междисциплинарному курсу должны иметь профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла.

Преподаватель должен постоянно повышать профессиональный уровень (не реже 1 раза в 3

года), знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования, инвентаря.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

Инженерно-педагогический состав:

Реализация программы модуля предполагает проведение учебной практики, которая должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование или среднее профессиональное образование по специальности, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся учебной практики. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Правильность приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении учебной практики
ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Правильность приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении учебной практики.
ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления печенья, пряников, коврижек. Правильность приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении учебной практики.
ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки сырья, оборудования, инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Правильность приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование по назначению.	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении учебной практики.
ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. Правильность приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. Правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий.	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении учебной практики.
ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Правильность определения качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов органолептическим способом (в соответствии с требованиями нормативной документации). Правильность подготовки выпеченных и отделочных полуфабрикатов, оборудования, инвентаря для приготовления фруктовых и легких	Наблюдение и оценка умений на лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ при прохождении учебной практики.

	<p>обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Правильность приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>Правильность маркировки, упаковки кондитерских изделий.</p>	
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>	<p>Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>Рациональность организации рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правильность приготовления и оформления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Знание правил хранения и требований к качеству готовых мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Отчет по учебной практике;</p> <p>аттестационный лист;</p> <p>заполненные рабочие тетради по практике и лабораторно-практическим работам;</p> <p>квалификационный экзамен на базе предприятия.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения, по развития общих компетенций обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>понимание значимости профессии через осознанное стремление к применению теоретических знаний на практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий на учебной практике. 	<p>оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>верность и точность при организации собственной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с производственными заданиями и требованиями по охране труда; - подбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - использует методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной практики; - составляет алгоритм лабораторного занятия и выполнения действий на учебной практике. 	<p>моделирование практических ситуаций в области профессиональной деятельности;</p> <p>наблюдение и оценка профессиональной деятельности на практиках и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной практике</p>

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<p>выбор и эффективность решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;</p> <p>способность принимать решения и нести за них ответственность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет профессиональной терминологией, определениями, обозначениями и др. - владеет различными методиками поиска информации; - выделяет основные, характеризующие процесс параметры; - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. 	<p>оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>эффективность использования различных источников информации, включая электронные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, анализу и передаче информации; - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д. 	<p>защита проектов, творческих, исследовательских работ, выполнение реферативных работ</p> <p>оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<p>выбирать и оценивать, эффективно использовать в работе «Консультант Плюс» и «Гарант», интернет технологий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; - осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. <p>разрабатывает и представляет компьютерные презентации,</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществляет обучение с использованием ПК. 	<p>текущий контроль и оценка результатов использования информационно-коммуникационных технологий обучающимся в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися и преподавателями в ходе обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения; 	<p>оценка уровня развития коммуникативных и организаторских умений обучающегося в процессе освоения рабочей программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами. 	<ul style="list-style-type: none"> - аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами. 	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результаты выполнения заданий.	<p>ответственность за качество, точность и правильность ведения технологических процессов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, на учебной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	<p>ответственность за качество, точность и правильность ведения технологических процессов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, на учебной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	<p>моделирование практических ситуаций в области профессиональной деятельности; наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		<p>своевременно определять необходимость процесса профессионального совершенствования и повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование внеурочной работы; - постоянное самообразование. 	<p>текущий контроль и оценка плана профессионального совершенствования; наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.		<p>применение практического опыта в области составления и использования технологической документации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное применение знаний современных технологий приготовления пищи 	<p>текущий контроль и оценка плана профессионального совершенствования; наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		<p>готовность к исполнению воинской обязанности</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности по военно-патриотическому долгу 	<p>оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических, лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике методом наблюдения</p>