

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Выполнение работ по профессии

12901 Кондитер

Профессия: 12901 Кондитер

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарег. в Минюсте России от 21 сентября 2015г. № 38940).

Разработчик:

Бабушкина Наталья Сергеевна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № 1

от « 31 » 08 2022г

Председатель

/Н.А. Каликина/

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

ГАПОУ Тюменской области

«Ишимский многопрофильный техникум»

08 /Н.В. Осипенко/

« 31 » 08 2022 г.

Согласовано:

Директор ООО «Общепит»

Е.А. Вайнтруб

« 31 » 08 2022г



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	42

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, является частью образовательной программы профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) по рабочей профессии:

ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.

ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

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

иметь практический опыт:

-Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
- Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
- Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
- Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
- Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
- Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
- Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

уметь:

- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
- Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

знать:

- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

- Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
- Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов – 756 часов

Из них на освоение МДК – 246 часов

В том числе практики учебная – 270 часов

Производственная – 240 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.1	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК.1.2	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 5.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 6.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 7.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 8.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 9.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 10.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 11.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 12.	Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.
ОК 13.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР

3.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Коды профессио- нальных компетенци й, ЛР	Наименование МДК профессионального модуля	Суммарный объем нагрузок, час	В том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, ак.час					Самосто ятельная работа
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
				Обучение по МДК, в час			Практики		
				Всего,	В т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия	курсовая проект (работа)	Учебна я		Производит венная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-ПК 1.2	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	246		246	140				
ПК 1.1-ПК 1.2	Учебная практика	270					270		
ПК 1.1-ПК 1.2	Производственная практика	240						240	
	Всего	756		246	140		270	240	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4	5
ПМ 01. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер					
МДК.01.01. Технология приготовления кондитерской и шоколадной продукции					
Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба			42		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	2				
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Ви-ды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	2				
	3				
	4				
	Практическое занятие 1-2		2	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 2, ОК 8
1	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.				
	2.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Тема 1.3. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала				
	1.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	6	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
	2				
	3				
	Практическое занятие 3		2	3	ПК 1.1, ПК 1.2.

	1.	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.			ОК 2, ОК 8
Тема 1.4. Ассортимент основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий		Содержание учебного материала	2	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
	1.	Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Краткая характеристика отделочных полуфабрикатов: крема, сиропы, желе, мастики, марципан, глазури, посыпки. Способы отделки и варианты оформления кондитерских изделий.			
Тема 1.5. Характеристика и правила подготовки основного дополнительного сырья при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов		Содержание учебного материала	2	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
	1.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Органолептические способы проверки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.			
Тема 1.6. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		Содержание учебного материала	14	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
	1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Украшение из крема. Способы украшения кремом при помощи кондитерского мешка, различных трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Требования к качеству кремов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сиропов для промочки. Применение, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении марципана. Способы украшения из марципана, требования к качеству. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении карамели, требования к качеству. Способы украшения из карамели. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколад, темперирование, способы украшения.			
		Практическое занятие 4	2	3	ПК 1.1, ПК 1.2.

	1	Расчет сырья, необходимого для приготовления отделочных полуфабрикатов. Составление технологических схем и карт приготовления отделочных полуфабрикатов.	6	3	ОК 2, ОК 8 ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 3, ОК 6, ОК 7
		Лабораторное занятие 1			
	1	Приготовление желе, кремов, сиропа, карамели, марципана, украшения из шоколада, помадки.			
Раздел модуля 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			50		
Тема 2.1. Разновидность приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста.		Содержание учебного материала	10	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
	1.	Характеристика дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Требования к качеству теста. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения, методы исправления. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста. Разделка теста, отделка готовых изделий. Расстойка: понятие, виды, цели, продолжительность, условия. Выпечка, режим выпечки изделий в формах и на листах, продолжительность, определение готовности. Охлаждение изделий, режим, допустимые отклонения в весе штучных изделий. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста.	2	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 2, ОК 8
		Практическое занятие 5			
Тема 2.2. Приготовление основных простых хлебобулочных изделий и хлеба	1.	Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.	4	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
		Содержание учебного материала	4	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 2, ОК 8
	1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий: булочка «Домашняя», «Российская», «Школьная», «Дорожная», «Ванильная», кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка», пирог «Московский», кекс «Майский», кекс «Весенний», ромовая баба, пирожки печеные с различными фаршами, ватрушки и др. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных изделий.			
	2.	Технология приготовления фаршей и начинок для изделий: мясной, рыбный, грибной, ливерный, капустный, картофельный, морковный, из зеленого лука с яйцом, из творога, из яблок из мака, из повидла.			
	3.	Жарка изделий в жире, характеристика процесса. Изделия, жареные в жире, режимы жарки.			
	4.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
	5.	Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.			
		Практическое занятие 6	4	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 2, ОК 8
	1.	Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба.	30	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 3, ОК 6,
		Лабораторное занятие 2-6	6		
	1.	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и простых хлебобулочных изделий из него.			

	2.	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и простых хлебобулочных изделий и хлеба из него.	6		ОК 7
	3.	Приготовление изделий из сдобного дрожжевого теста.(пироги, куличи, кексы, ромовая баба)	18		
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
Тема 3.1. Приготовление основных мучных кондитерских изделий		Содержание учебного материала	56		
	1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.	20	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
	2.	Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них.			
	3.	Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них. Способы отделки и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Требования к качеству основных мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий. Правила хранения, условия. Правила проведения бракеража. Недостатки готовых основных мучных кондитерских изделий и причины их возникновения. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Виды изучаемого теста и изделий из него: - блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др; - сдобное пресное тесто: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др; - бисквитное тесто, бисквит «Прага», пирог бисквитный, рулет фруктовый, печенье «Ленинградское» и др; - песочное тесто для кексов «Столичный», «Чайный», «Ореховый», «Творожный» и др; - заварное тесто: булочка со сливками, кольца воздушные и др; - воздушное тесто, печенье «Меренги» и др; - слоеное тесто, ушки слоеные, языки слоеные, пирожки и др.			
	Практическое занятие 7		4	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 2, ОК 8
	1.	Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении мучных кондитерских изделий			
	Лабораторное занятие 7-15			3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 3, ОК 6, ОК 7
	1	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и сдобного пресного теста.	4		
	2	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста	3		
	3	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4		
	4	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	3		
	5	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4		
	6	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4		
	7	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного теста	2		
	8	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и воздушно-орехового теста	4		
	9	Приготовление и оформление печенья в ассортименте	4		
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного			39		

ассортимента								
Тема 4.1. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных	Содержание учебного материала		2	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5			
	1.	Ассортимент отечественных классических тортов и пирожных. Их пищевая ценность. Значение в питании. Классификация тортов и пирожных, их характеристика. Требования к качеству тортов и пирожных. Основные процессы приготовления пирожных и тортов.						
Тема 4.2. Технология приготовления и требования к качеству пирожных	Содержание учебного материала		16	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5			
	1.	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.						
	Практическое занятие 8					2	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 2, ОК 8
	1.	Расчет сырья, необходимого для приготовления пирожных Составление технологических схем и карт приготовления пирожных.						
	Лабораторное занятие 16-18					4	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 3, ОК 6, ОК 7
	1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.						
	2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.						
	3	Приготовление крошковых пирожных						
Дифференцированный зачет			1					
	Лабораторная работа 19		6	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 3, ОК 6,			
	1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.						

					ОК 7
Тема 4.3. Технология приготовления и требования к качеству тортов	Содержание учебного материала		43		
	1.	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	18	2	ПК 1.1. ОК 1, ОК 4, ОК 5
	Практическое занятие 9		2	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 2, ОК 8
	1.	Расчет сырья, необходимого для приготовления тортов Составление технологических схем и карт приготовления тортов			
	Лабораторные работы 20-23			3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 3, ОК 6, ОК 7
	1.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов	6		
	2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов	6		
	3	Приготовление муссовых тортов	6		
	4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов	5		
	Раздел 5. Приготовление, оформление изделий из шоколада.		16		
Тема 5.1. Технология производства конфет	Содержание учебного материала				
	1	Общая характеристика конфет.	1		
	2	Производство помадных конфет.	1		
	3	Производство фруктовых, желейно-фруктовых и желейных конфет	1		
	4	Производство молочных и сбивных конфет	1		
	5	Производство ореховых и грильяжных конфет	1		
	6	Производство фруктов и ягод в шоколаде	1		
	7	Требования к качеству конфет. Потери и отходы. Условия хранения	1		
	Практическое занятие 10		2	3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 2, ОК 8
	1	Расчет сырья, необходимого для приготовления конфет Составление технологических схем и карт приготовления конфет			

	Лабораторная работа 24-25			3	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 3, ОК 6, ОК 7
	1	Приготовление фруктов и ягод в шоколаде. Карамелизация фруктов и ягод	3		
	2	Приготовление конфет из фруктово-ягодных смесей	4		
		Итого	246		
Учебная практика по ПМ.01			270		ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 3, ОК 6, ОК 7
Виды работ:					
<p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>8. Подготавливать продукты, замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования, подготавливать начинки, фарши.</p> <p>9. Подготавливать отделочные Полуфабрикаты прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования.</p> <p>10. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>11. Проводить оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>12. Выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготавливать отделочные полуфабрикаты, готовить желе, хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и прочие. Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения, варить сахарный сироп для промочки изделий.</p> <p>13. Варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки украшений из карамели и пр.).</p> <p>14. Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража.</p> <p>15. Изготовить жженный сахар. Изготовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное, слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования.</p> <p>16. Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты.</p> <p>17. Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проводить оформление мучных кондитерских изделий</p> <p>18. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>19. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>20. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>21. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к</p>					

<p>безопасности пищевых продуктов.</p> <p>22. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>23. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>24. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>25. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>26. 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).</p> <p>27. 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.</p> <p>28. 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</p>			
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 01</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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.).</p> <p>10. 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.</p>	240		
Итого МДК 01.01.	756		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета:

- Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства лаборатории;

- Учебного кулинарного цеха

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

- плакаты;

- инструкционные и инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- видеопроектор;

- компьютер;

- экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

3.1.2 Лаборатория

«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер(с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2014 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2014 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2014 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2014 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2014 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2014 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2014 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2015 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
7. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
8. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2015

3.2.2.Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> ;
8. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> ;
9. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> ;
10. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
11. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
12. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
13. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
14. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться рассредоточено. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального обучения, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и практического опыта. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь :	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка

Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Выполнение практических работ. Выполнение лабораторных работ, самостоятельного задания, экспертная оценка
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование, выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.	Выполнение практических работ. опрос, тестирование выполнение самостоятельных заданий, подготовка докладов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Демонстрирует работу с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты) Демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование Демонстрирует умения выполнять инструкции и задания по организации рабочего места	Практические занятия, бракераж. Экзамен Экспертная оценка защиты лабораторной работы Экспертная оценка выполнения практического задания Устный опрос
ПК 1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Демонстрирует выполнение заданий кондитера по приготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	Контрольная работа, Практические занятия, бракераж. Экзамен Экспертная оценка защиты лабораторной работы Экспертная оценка выполнения практического задания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

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	Анализирует ситуацию на рынке труда, проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. Демонстрирует интерес к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы. Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организует рабочее место, применяет методы и способы решений, исходя из целей профессиональных задач, планирует и организует свою деятельность, представляет конечный результат деятельности.	Обратная связь, устный опрос. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий
ОК 3. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Использует ИКТ при выполнении докладов и рефератов, где включены вопросы позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу растворов	контроль с помощью технических средств и информационных систем. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий на практических занятиях
ОК 4. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Применяет знания в сохранении окружающей среды. Эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Качественная оценка, оценка эффективности работы с источниками информации при выполнении самостоятельной работы
ОК 5. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Работает с разными источниками информации, СМИ, ресурсами Интернета, социальной и научно-	Практическая работа, устный опрос. Оценка эффективности работы

применительно к различным контекстам.	популярной литературы, умеет отделять главную информацию от второстепенной	обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решает производственные задачи в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода блюда на одну порцию, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, механической и кулинарной обработки).	Социометрия, устный опрос. Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует ИКТ при выполнении докладов и рефератов, где включены вопросы позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов	Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике Тест
ОК 8. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Моделирует речевое поведение в соответствии с задачами общения, владеет культурой и коммуникационными навыками при выполнении производственных задач.	Оценка готовности при выполнении практических заданий, опрос, тестирование.
ОК 9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Демонстрирует организацию рабочего места, производственных помещений подготовленных для приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом и требованиям Санэпидем надзора.	Оценка готовности при выполнении практических заданий, опрос, тестирование.
ОК 10. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрирует организацию рабочего места, производственных помещений подготовленных для приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом и требованиям Санэпидем надзора.	Оценка готовности при выполнении практических заданий, опрос, тестирование.
ОК 11. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрирует выполнение технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании блюд, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике Тест
ОК 12. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.	Развивает способность к обеспечению собственной занятости путем разработки бизнес плана, расчета прибыли.	Оценка готовности при выполнении практических заданий, опрос, тестирование.
ОК 13. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Оценка готовности при выполнении практических заданий, опрос, тестирование.

