

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью образовательной программы профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

2. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных ее недостатков;

3. Организовывать изготовление и подачу блюд с проведением заключительных операций приготовления в зале на виду у потребителей (массового спроса);

4. Составлять меню, заявки на полуфабрикаты и продукты.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации работников общественного питания и программам профессионального обучения. Опыт работы не требуется.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- оценки наличия трудовых и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;

- разработки меню, ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- приготовления и оформления холодных и горячих закусок; первых и вторых блюд из разнообразного сырья; гарниров; горячих и холодных соусов; холодных и горячих десертов; блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;

- контроля хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков;

- презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

уметь:

- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;

- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;

- комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

- творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

- готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу; - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления и осуществлять контроль выполнения заданий;
- излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;

знать:

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нормативно- правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации; - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- организацию питания, в том числе диетического;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы – **244** часа;

Занятия во взаимодействии с преподавателем – **244** часа,

в том числе:

- теоретические занятия – 44 часа
- практические занятия - 20 часов;
- учебной практики – 108 часов;
- производственной практики – 72 часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля ПМ. 08 Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Кондитер, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 08 Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1. -6.5.	МДК 08.01.Выполнение работ по профессии Кондитер	64	64	20						
ПК 5.1. -6.5.	Учебная практика	108						108		
ПК 5.1. -6.5.	Производственная практика (по профилю специальности)	72								72
Всего:		244	64	20				108		72

3.2 . Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 08. Освоение профессии рабочего 12901 Кондитер МДК 08.01. Выполнение работ по профессии Кондитер			
Тема 1.1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. Хлеб и хлебобулочные изделия.	Содержание	6	
	1. Организация рабочего места, Т.Б. и правила санитарии в кондитерском цехе.		1, 2
	2. Механическая кулинарная обработка продуктов.		3
	3. Процессы, происходящие в тесте при тепловой обработке.		3
	4. Норма продуктов на 1 кг готового теста.		3
	5. Процессы, происходящие при брожении.		3
	6. Замес теста опарным и без опарным способами.		3
	Лабораторно-практические работы	3	
	1. Подбор посуды, инвентаря, инструмента.		3
	2. Работа со сборником рецептур. 3. Соединение продуктов при приготовлении хлебобулочных изделий. 4. Замес теста. 5. Составление калькуляции блюд.		3
		Содержание	6
1. Организация рабочего места, Т.Б. и правила санитарии.			1, 2
2. Определение готовности опары.			3
3. Режим выпечки мучных кондитерских изделий.			3
4. Процент упека, нормы выхода.		3	
5. Условия и сроки хранения.		3	
6. Правила подачи и температура подачи.		3	
Лабораторно-практические работы	3		
1. Подбор посуды, инвентаря, инструмента.		3	

	2. Работа со сборником рецептур.		
	3. Приготовление опары.		
	4. Правила обминки и расстойки теста.		
	5. Температура выпечки мучных кондитерских изделий.		
	6. Правильно оформить и подать кондитерское изделие.		
Тема 1.3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. Печенье. Пряники. Коврижки.	Содержание	6	
	1. Организация рабочего места, Т.Б. и правила санитарии.		1, 2
	2. Механический, биологический и химический способы разрыхления теста.		2, 3
	3. Роль сахара, соли и жира при замесе теста.		3
	4. Технологическая схема приготовления песочного теста.		3
	5. Разделка и выпечка теста.		3
	6. Оценка качества готовой продукции.		3
	Лабораторно-практические работы	3	
	1. Подбор посуды, инвентаря, инструмента.		3
	2. Рецепттура сдобного пресного теста.		
	3. Определение видов пряничного теста.		
	4. Приготовление и выпечка песочного теста.		
	5. Определение отличия песочного теста от сдобного.		
	6. Способы приготовления бисквитного теста.		
	7. Приготовление слоеного теста.		
8. Правильно оформить и подать печенье, пряники, коврижки.			
Тема 1.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты.	Содержание	10	
	1. Организация рабочего места, Т.Б. и правила санитарии.		1, 2
	2. Правила пассирования, пропускания, жарки.		2, 3
	3. Приготовление сливочного и белкового кремов, помадки, определение готовности.		3
	4. Способы отделки кондитерских изделий (украшения из крема, украшения из желе, украшения из помады, глазури, кандира).		3
	5. Требования к качеству отделочных полуфабрикатов.		3

	6. Правила хранения полуфабрикатов.		3
	Лабораторно-практические работы	6	
	1.Подбор посуды, инвентаря, инструмента		3
	2. Работа с технологическими картами.		
	3. Приготовление глазури сырцовой для украшения.		
	4. Приготовление карамели ливной, атласной и пластичной.		
	5. Определение видов посыпок при приготовлении кондитерских изделий.		
	6. Срок реализации, правила хранения и транспортировки.		
Тема 1.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. Пирожные. Классические торты.	Содержание	8	
	1.Организация рабочего места, Т.Б. и правила санитарии.		2
	2. Расчет упека и припека (в процентах) при приготовлении бисквитного теста.		3
	3. Определение массы тортов, формы и вида теста.		3
	4. Расчет сырья и выход готовых пирожных.		3
	5. Требования к качеству тортов и пирожных.		3
	6. Определение качества тортов и пирожных органолептическим способом.		3
	7. Правила подачи.		3
	Лабораторно-практические работы	2	
	1.Подбор посуды, инвентаря, инструмента.		3
	2.Определение сложности тортов (торты массового производства, литерные торты, фигурные торты и фирменные).		
	3. Отделка тортов, виды украшения и надписи на тортах.		
	4. Упаковка, маркировка и транспортировка тортов.		
	5. Оформление пирожных.		
6. Срок реализации и правила хранения.			
Тема 1.6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных.	Содержание	8	
	1.Организация рабочего места, Т.Б. и правила санитарии.		2
	2. Работа со сборником рецептур.		3

Фруктовые и легкие торты и пирожные.	3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.		3
	4. Ассортимент изделий пониженной калорийности.		3
	5. Бракераж кондитерских изделий пониженной калорийности.		3
	6. Отличие высококалорийных кондитерских изделий от изделий пониженной калорийности.		3
	7. Правила подачи. Дифференцированный зачет		3
Лабораторно-практические работы		3	
	1. Подбор посуды, инвентаря и технологического оборудования.		3
	2. Приготовление изделий с протертыми овощами, фруктовыми пастами, крупой.		
	3. Приготовление рулетов, тортов, пирожных и кексов.		
	4. Отделка тортов, виды украшения и надписи на тортах.		
	5. Оформление пирожных, рулетов, кексов.		
	6. Срок реализации и хранение легких обезжиренных тортов и пирожных.		3
	7. Упаковка, маркировка и транспортировка.		
Учебная практика. Инструктаж по Т. Б., санитария и гигиена повара		108	
Виды работ			
1. Механическая кулинарная обработка и использование сахарного песка, муки, пудры, меда.			
2. Подготовка сырья к кондитерскому производству (просеивание муки, процеживание молока, промывание яиц, зачистка мяса, взбивание белков, растворение дрожжей).			
3. Приготовление фарша из капусты (лука, моркови, мяса).			
4. Приготовление сливочного крема, белкового крема; определение готовности.			
5. Приготовление сиропов, помады (основной, шоколадной), определение готовности.			
6. Приготовление ореховой, сахарной, мучной, шоколадной посыпки.			
7. Освоение приемов и видов дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Качественная оценка.			
8. Приготовление пирожков жареных, печеных. Деление теста, защипывание краев.			
9. Приготовление открытых (закрытых, полуоткрытых) пирогов, раскатка, распределение теста, защипывание.			
Требования к качеству изделий.			

<p>10. Приготовление кулебяки с мясом, расстегаев с рыбой. Требования к качеству изделий.</p> <p>11. Работа с весоизмерительными приборами, изучение ассортимента, рецептура готовых изделий.</p> <p>12.. Приготовление теста опарным способом и изделий из него.</p> <p>13. Приготовление беляшей. Порционирование, завертывание, варка, способы подачи.</p> <p>14. Приготовление хвороста, раскатывание, придание формы, жарка, подача.</p> <p>15. Приготовление дрожжевого слоеного теста, формовка изделий, ассортимент.</p> <p>16. Приготовление бездрожжевого теста, правила замеса теста, требования к качеству.</p> <p>17. Приготовление теста для домашней лапши, вареников, пельменей, приготовление полуфабрикатов, варка.</p> <p>18. Приготовление теста для блинчиков с соблюдением рецептур.</p> <p>19. Приготовление сдобного пресного теста и ассортимента выпечки.</p> <p>20. Приготовление ватрушек, время выпечки. Качественная оценка.</p> <p>21. Приготовление песочного теста. Отработка навыков приготовления изделий из песочного теста.</p> <p>22. Приготовление бисквитного теста и изделия из него (холодным способом). Приготовление бисквитного теста с подогревом. Определение готовности. Качественная оценка.</p> <p>23. Приготовление воздушного теста и изделия из него.</p> <p>24. Приготовление заварного теста и изделий из него. Отработка навыков по приготовлению изделий.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
<p>Производственная практика. Инструктаж по Т. Б., санитария и гигиена повара</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Пирожки жареные, пирожки печеные. Кулебяки. Ватрушки. Блины.</p> <p>2. Блинчики фаршированные. Пельмени. Вареники (ленивые, с творогом, с картофелем). Домашняя лапша.</p> <p>3. Печенье сдобное, печенье с творогом, печенье «Крендельки», печенье круглое с орехами.</p> <p>4. Пряники глазированные (медовые, овальные), пряники «Гульские» и пряники «Детские».</p> <p>5. Коврижка медовая (медовая с начинкой), коврижка «Южная».</p> <p>6. Песочное печенье (масляное, нарезное, творожное, лимонное), печенье «Звездочка» и «Ромашка».</p> <p>7. Кекс «Столичный» (штучный), кекс творожный (творожный с изюмом), кекс «Чайный».</p> <p>8. Бисквит «Прага», бисквит с какао-порошком, с орехами. Рулет «Экстра». Печенье бисквитное «Ленинградское».</p> <p>9. Пирожки слоеные с различными фаршами. Кулебяка слоеная с различными фаршами. Курник. Батончики слоеные с орехами. Пирог слоеный с повидлом. Печенье слоеное с тмином. Яблоки в слойке.</p> <p>10. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из крема. Украшения из помады, глазури, кандира. Посыпки. Шоколад. Карамель.</p> <p>11. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное) (с белковым кремом, глазированное, фруктовое (буше), глазированное шоколадной помадой), пирожное «Ноктюрн».</p>	72	

12. Пирожное «Песочное» с кремом (желейное, с фруктовой начинкой и кремом, с белковым кремом). Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами (с кремом и фруктовой начинкой, с зефирным кремом, с белковым кремом). Пирожное «Лотос».
13. Пирожное «Слойка» с кремом (с яблочной начинкой). Пирожные «Трубочки».
14. Заварные пирожные – «Трубочка» с кремом, «Орешек».
15. Воздушные пирожные, миндальные пирожные и крошковые десертные.
16. Бисквитные торты – «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Кофейный», «Трюфель», «Лимонный», «Незабудка».
17. Песочные торты - «Абрикотин», «Ленинградский», «Листопад», «Подмосковный», «Пешт».
18. Слоеные торты – «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром», «Спортивный», «Московская слойка».
19. Миндальные торты – «Миндально - фруктовый», «Крещатик».
20. Воздушно – ореховые торты: «Полет», «Киевский», «Чайная роза», «Паутинка», «Ярославна».

Производственная практика итоговая по модулю.

Виды работ

1. Организация рабочего места повара.
2. Техника безопасности на производстве.
3. Правила санитарии и гигиены.
4. Применение и использование оборудования.
5. Пирожки жареные, пирожки печеные. Расстегаи. Пончики. Пироги. Оладьи.
6. Блинчики фаршированные. Пельмени. Вареники (ленивые, с творогом, с картофелем). Домашняя лапша (с медом, с маком).
7. Печенье сдобное, печенье с творогом, печенье «Крендельки», печенье круглое с орехами.
8. Пряники глазированные (медовые, овальные), пряники «Тульские» и пряники «Детские».
9. Коврижка медовая (медовая с начинкой), коврижка «Южная».
10. Песочное печенье (масляное, нарезное, творожное, лимонное), печенье «Звездочка» и «Ромашка».
11. Кекс «Столичный» (весовой), кекс творожный (творожный с изюмом), кекс ореховый.
12. Бисквит «Прага», бисквит с какао-порошком, с орехами. Рулет «Лакомка», кремовый. Печенье бисквитное «Ленинградское».
13. Пирожки слоеные с различными фаршами. Кулебяка слоеная с различными фаршами. Курник. Батончики слоеные с орехами. Пирог слоеный с повидлом. Печенье слоеное с тмином. Яблоки в слойке.
14. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из крема. Украшения из помады, глазури, кандира. Посыпки. Шоколад. Карамель.
15. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное) (с белковым кремом, глазированное, фруктовое (буше), глазированное шоколадной помадой), пирожное «Штафетка».

<p>16. Пирожное «Песочное» с кремом (желейное, с фруктовой начинкой и кремом, с белковым кремом). Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами (с кремом и фруктовой начинкой, с зефирным кремом, с белковым кремом). Пирожное «Летняя заря».</p> <p>17. Пирожное «Слойка» с кремом (с яблочной начинкой). Пирожные «Муфточки».</p> <p>18. Заварные пирожные – «Кольцо заварное», «Элишка».</p> <p>19. Воздушные пирожные, миндальные пирожные и крошковые десертные.</p> <p>20. Бисквитные торты – «Свадебный», «Прага», «Рубин», «Ореховый», «Вечер», «Снежок».</p> <p>21. Песочные торты - «Ландыш», «Песочно-фруктовый», «Ивушка», «Фруктовый», «Птичье молоко».</p> <p>22. Слоеные торты – «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром», «Спортивный», «Московская слойка».</p> <p>23. Миндальные торты – «Миндально - фруктовый», «Крещатик».</p> <p>24. Воздушно – ореховые торты: «Полет», «Киевский», «Чайная роза», «Паутинка», «Ярославна».</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
Всего	244	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: электрические плиты, пароконвектомат, холодильник, жарочный шкаф, разделочные столы, взбивальная машина, мясорубка, фритюрница, блендер, миксер, посуда, инвентарь, инструменты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: столы, разделочные доски, стационарные плиты, кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, ножи, ложки столовые, ложка разливная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мерная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, форма для запекания изделий, выемки, игла поварская, игла шпиговальная, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, салатник, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, протирачная машина.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: дидактический материал, натуральные образцы, коллекция круп, пряностей, бутафория, упаковки, этикетки, муляжи, плакаты по темам, сборники рецептов, стандарты, технологические карты. Посуда, инвентарь, инструменты, механическое и тепловое оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 7-ое издание, учебник, 2017 г

2.Бутейкис Г.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, 2017 г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике специальности в рамках профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Кондитер»), является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций

обучающихся. Консультационная помощь студентам должна оказываться в групповой форме, а также возможна и в индивидуальной форме.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Кондитер»).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: наличие образования по профилю с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 08 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 12901 КОНДИТЕР

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>зачете/экзамене по МДК;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; 	

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и</p>

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; 	

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Форма итогового контроля по профессиональному модулю- ПМ.08 - Экзамен