

**Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ

12901 КОНДИТЕР

2018 г.

Одобрена цикловой методической
комиссией механико-технологических
дисциплин

Протокол №1 от 30.08.2018г

Председатель _____ Д.А. Чернова

Автор: Крупикова М.Ю.

Программа разработана на основе
Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГОС) по
специальностям среднего специального
образования (СПО) укрупненной группы
43.00.00 Сервис и туризм по специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Зам. директора по учебной работе

_____ А.А. Смирнова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере	В
-------	---	---

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Выполнения работ по профессии Кондитер
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий несложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2	Организовывать и проводить приготовление простых и основных хлебобулочных изделий
ПК 8.3	Организовывать и проводить приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий.
ПК 8.4	Организовывать и проводить приготовление простых и основных мелкоштучных кондитерских изделий.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел I Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 8.1-8.2	<p>подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>ведение расчетов с потребителями</p> <p>- оценить наличие ресурсов;</p> <p>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по количеству и качеству, в</p>	<p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов,</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>- оценить наличие ресурсов;</p> <p>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов,</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья;</p> <p>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> <p>- последовательность выполнения</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ОК 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действий. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации. Предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
Раздел модуля 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий, мучных и кондитерских изделий			
ПК 8.3-8.4	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных и мучных 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий</p>	<p>ассортимента;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
	<p>приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления кондитерских и шоколадных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Температурный режим и правила приготовления кондитерских и шоколадных изделий.</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>хлебобулочных изделий с наполнителями и без;</p> <p>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий;</p> <p>проводить формование, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>- прослаивать тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла;</p> <p>- замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах, сдобное тесто</p>	<p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении кондитерских и шоколадных изделий.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ.</p> <p><i>Ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS).</i></p> <p><i>Воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом типы (WS).</i></p> <p><i>Качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS).</i></p> <p><i>Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS).</i></p> <p><i>Особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS).</i></p> <p><i>Технику моделирования из различных материалов (WS).</i></p> <p><i>Техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS)</i></p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>для куличей, песочное, миндальное и другие виды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать специальное пресное тесто для украшений; - разделять и формовать сдобные изделия различных форм; - производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и хлебобулочные изделия на листах и в формах; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления. <p><i>Изготавливать сдобные изделия для обслуживания и продажи (WS).</i></p> <p><i>Презентовать изделия (WS).</i></p> <p><i>Декорировать изделия глазурью, цукатами, орехами, семечками и т.д. (WS).</i></p> <p><i>Производить слоеные изделия нужного веса и размера (WS).</i></p> <p><i>Изготавливать закваски и заварки. (WS).</i></p> <p><i>Использовать красители при</i></p>	

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p><i>работе с композициями для Арт-класса (WS).</i></p> <p><i>Окрашивать композиции для Арт-класса разнообразные техники, в том числе аэрографию.</i></p>	
	<p>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования</p>	<p>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>- методы подачи хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий;</p> <p>- правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток</p>
	<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с</p>	<p>- рассчитывать стоимость;</p> <p>- вести учет реализованных хлебобулочных изделий и мучных</p>	<p>- ассортимент и цены на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли; виды оплаты по</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>кондитерских изделий; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; -составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ОК 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации.</p> <p>Предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>проблемы.</p> <p>Составлять план действий.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 398 часов

Из них на освоение МДК – 174 часа
самостоятельной работы – 8 часов
на учебную практику – 216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, в час.		Учебная, часов	производственная, часов (если предусмотрена на рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в том числе практически е и лабораторные работы			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 8.1. - ПК 8.2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	34	30	4			4
ПК 8.3. - ПК 8.4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 2. Осуществление приготовления, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных	148	144	78			4

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания						
ПК 8.1. - ПК 8.2	Учебная практика, часов	216					-
Всего		398	174	82			8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Раздел I Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			34
МДК. 8.01 Выполнение работ по профессии Кондитер			34
Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента	Содержание учебного материала		12
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.	2	2
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.		2
	3. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.		2
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента		2
	5. Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.		2
	6. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента.		2

	Тематика практических занятий		4
	Практическое занятие № 1. Составление плана-схемы рабочего места кондитера по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий основного ассортимента		2
	Практическое занятие № 2. Составление плана-схемы рабочего места кондитера по хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
	Самостоятельная работа		4
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала		10
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	6
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	4
Тема 1.3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских	Содержание учебного материала		4
	1. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		2
	2. Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2

изделий сложного ассортимента			
Раздел модуля 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			144
МДК. 8.01 Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер			144
Тема 2.1	Содержание учебного материала		14
Ассортимент и технологические схемы производства приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Классификация теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и технологические этапы приготовления изделий. Способы замеса теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Процессы происходящие при замесе теста. Способы разрыхления теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Приготовление фаршей и начинок. Схема приготовления дрожжевого теста и способы формовки. Виды теста для приготовления простых и основных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент изделий жареных во фритюре.	2	14
Тема 2.2	Содержание учебного материала		52
Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Методы приготовления простых и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста для простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технология приготовления без дрожжевого теста и ассортимент изделий из него. Виды без дрожжевого теста и изделия из него. Способы разрыхления и методы разделки. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката. Способы разрыхления бисквитного теста и процессы происходящие при выпечке полуфабриката. Технология приготовления песочного полуфабриката ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката. Приготовление воздушно-орехового полуфабриката и изделия из него. Технология приготовления миндального полуфабриката ассортимент изделий. Приготовление вафельного теста и ассортимент изделий. Приготовление пряничного теста. Способы его приготовления и особенности заварки муки. Ассортимент изделий.	2	52

<p>Технология приготовления заварного теста и ассортимент изделий из него. Приготовление крошкового полуфабриката. Сдобное пресное тесто, технология и приготовление. Особенности приготовления слоеного пресного теста, этапы приготовления, процесс рыхления. Технологические этапы приготовления хлебобулочных изделий. Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.</p> <p>Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Особенности приготовления национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Упаковывание, транспортирование и хранение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>		
Практические работы.		6
<p>Технологическая карта, расчет рецептуры на определенное количество изделий. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий. Расчет количества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из имеющихся продуктов.</p>		6
Тематика лабораторных занятий		78
Лабораторная работа № 1 Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделия из него.		6
Лабораторная работа №2 Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.		6
Лабораторная работа № 3 Технология приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.		6
Лабораторная работа № 4 Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста и изделий из него.		6
Лабораторная работа № 5 Технология приготовления сдобного и пресного теста и		6

	изделий из него.		
	Лабораторная работа № 6 Технология приготовления песочного теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 7 Технология приготовления пряничного и вафельного теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 8 Технология приготовления заварного и воздушного теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 9 Технология приготовления бисквита основного и бисквита «буше».		6
	Лабораторная работа №10 Приготовление масляного бисквитного теста и изделия из него.		6
	Лабораторная работа № 11 Технология приготовления миндального и воздушно-орехового теста и изделий из него.		6
	Лабораторная работа № 12 Технология приготовления национальных кондитерских изделий.		6
	Лабораторная работа № 13 Технология приготовления новых фирменных кондитерских изделий		6
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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.			216 6 недель

<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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. 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>12. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера 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>	
Всего	398

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

- ž Аппарат для темперирования шоколада
- ž барная станция для порционирования соусов
- ž блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- ž венчик
- ž весы настольные электронные
- ž газовая горелка (для карамелизации)
- ž гастроемкости из нержавеющей стали
- ž гранитор
- ž гриль саламандр
- ž гриль сковорода
- ž диспансер для подогрева тарелок
- ž конвекционная печь
- ž корзина для мусора
- ž кофемашина с капучинатором
- ž кофемолка
- ž кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
- ž куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)
- ž лампа для карамели
- ž лопатки (металлические, силиконовые)
- ž льдогенератор
- ž машина для вакуумной упаковки
- ž машина посудомоечная
- ž мерный стакан
- ž микроволновая печь
- ž миксер для коктейлей
- ž миски нержавеющей стали
- ž моечная ванна двухсекционная
- ž мясорубка
- ž набор выемок (различной формы)
- ž набор инструментов для карвинга
- ž набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л
- ž набор ножей "поварская тройка»
- ž набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая

- ž набор сотейников 0.6л, 0.8л
- ž насадки для кондитерских мешков
- ž нитраттестер
- ž овоскоп
- ž овощерезка
- ž охлаждаемый прилавок-витрина
- ž пароконвектомат
- ž планетарный миксер
- ž плита wok
- ž плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающего подставка для разделочных досок
- ž половник
- ž привод универсальный с механизмами для нарезки
- ž протирания
- ž взбивания
- ž процессор кухонный
- ž расстоечный шкаф
- ž сито
- ž сифон
- ž сковорода
- ž слайсер
- ž соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- ž стеллаж передвижной
- ž стол производственный с моечной ванной
- ž стол с охлаждаемой поверхностью
- ž стол холодильный с охлаждаемой горкой
- ž тестораскаточная машина
- ž фризер
- ž фритюрница
- ž ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
- ž шенуа
- ž шипцы кулинарные для пасты
- ž шипцы кулинарные универсальные
- ž шкаф морозильный
- ž шкаф холодильный
- ž шкаф шоковой заморозки
- ž шумовка
- ž электроблинница
- ž электрогриль (жарочная поверхность)
- ž электромармит

3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники

1. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий. – М.: Академия, 2014
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015.
4. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В.Ермилова. – М.: Академия, 2015
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В Ермилова., Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015
6. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
7. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

Дополнительные источники

8. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторно-практические работы И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2015
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
10. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ГТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с.
11. Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – Тогирро, 2014. – 24 с.
12. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 176 с

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. - 680с.: ил.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.08 выполнение работ по профессии Кондитер предшествует параллельное освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной практике ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
Раздел модуля 1 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 8.1. -8.4. ОК 01-02, 04-07	Знания -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами	Письменное тестирование. Собеседование Экзамен	Оценка результатов 61% правильных ответов Оценка процесса. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*

	<p>(система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>-нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>-виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</p> <p>- способы правки кухонных ножей</p>		
	<p>Умения</p> <p>-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>-выбирать, рационально размещать</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p>

	<p>на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>-включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</p> <p>-рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Действия</p> <p>- подготовка, уборка рабочего места</p>	<p>Практическая работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и</p>

	кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	Экзамен. Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
Раздел модуля 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 8.1. -8.4 ОК 01-07, 09,10,11	Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила	Письменное тестирование.	Оценка процесса. 61% правильных ответов.
		Собеседование. Экзамен	Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
		Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

	<p>их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>	<p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и мучных кондитерских в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>		

	<p>нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p>		
--	---	--	--

	<p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Действия:</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
--	---	--	--

--	--	--	--

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Рабочая программа ПМ.08 выполнение работ по профессии 12901 Кондитер может быть использована реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.