

**Аннотация к программе  
Профессионального модуля  
ПМ. 08 Выполнение работ по рабочей профессии  
12901 Кондитер**

**Разработчики:** Мамедова А.А., Дроздова Н.В. – преподаватели, Топчей Т.И. - методист, Шумилкина М.Н.–зам. директора по УПР,

**СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

ИП «Абачараева Н.Л.»  
кондитерская «Золотой колос» \_\_\_\_\_ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КПМП ДГТУ \_\_\_\_\_ Ниворожкин М.Е

«Гостиница «Эрмитаж», \_\_\_\_\_ Нечепалева Т.В.

**Дата согласования «29» июня 2022 г**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр. Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм».

**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:**

- подготовки сырья и дополнительных ингредиентов;
- приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов;
- проверять органолептическим способом годность молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

**знать :**

- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству хлебобулочных мучных изделий;
- требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии «Кондитер» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия ихлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
---------	--

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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

	<b>Кол-во часов</b>
<b>Всего</b>	<b>370</b>
Учебная нагрузка	364
Аудиторная нагрузка	148
в т.ч. практические работы	54
практические занятия	8
Самостоятельная внеаудиторная работа	6
Учебная практика	72
Производственная практика	144

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Раздел 1. «Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба»**

Тема 1.1. Классификация, ассортимент, характеристика сырья, химический состав хлеба различных сортов и хлебобулочных изделий.

Тема 1.2. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.

Тема 1.3. Технология приготовления слоёного теста и изделий из него

Тема 1.4. Технология приготовления пресного теста и изделий из него.

Тема 1.5. Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способом, оформление пряников, батончиков, коврижек

**Раздел 2. «Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных»**

Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.

Тема 2.2 Технология приготовления песочного и медового теста полуфабриката и изделий из него

Тема 2.3. Технология приготовления воздушного, воздушно- орехового, миндального полуфабриката и изделий из него

Тема 2.4. Технология приготовления бисквитного и заварного теста и изделий из него.

Тема 2.5. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.

Тема 2.6. Технология приготовления и оформление бисквитных, песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных и комбинированных тортов

**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.
  6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
  7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
  8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.
  9. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
  10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
  11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
  12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
  13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
  14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
  15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
  16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
  17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
  18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- Проведение текущей уборки рабочего места поваром в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

## **Производственная практика**

### **Виды работ:**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
  2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).
  3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
  4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
- 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

## **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оснащение учебного кабинета:*

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
  - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

*Оборудование учебного кондитерского цеха:*

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно – планирующей документации

оборудование:

Зона для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий и хлеба:

- **весозмерительное оборудование:**
- **холодильное оборудование:**
- **механическое оборудование:**
- **тепловое оборудование:**
- **оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп;**
- **оборудование для мытья посуды:**
- **вспомогательное оборудование:**
- **Инвентарь, инструменты, кухонная посуда :**
- **расходные материалы:**
- **посуда, инвентарь:**

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Основные источники:*

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, Изд.центр «Академия»,2018г
3. Анфимова Н.А. Кулинария , Москва, Изд.центр «Академия», 2018г
4. Анфимова Н.А, Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров- М., Изд.центр «Академия»,2012г-112с.

*Дополнительные источники:*

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов-н-Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
3. Беляев М.И. Винокуров Г.А. Черевко А.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания – М Экономика, 2006-184 с.
4. Богусева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/Д: Издательский центр «МарТ» 2005 – 320 с.
5. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.