

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Среднегорлыкское профессиональное училище №85»

Согласовано
Заведующая кафе «Уют»



Кравчук С.Н.



Утверждаю
Директор
ГБПОУ РО ПУ № 85
Колода И.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

с. Средний Егорлык
2024 г.

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на
заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г

Председатель ____

Одобрено на
заседании цикловой
комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе требований:
Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении
федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального
образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством
юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
Примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской
области «Среднегорлыкское профессиональное училище № 85».

Разработчики:
Головинова Ирина Борисовна, мастер п/о

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. 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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 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, <i>в том числе фирменные</i>
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, <i>в том числе фирменные</i>
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, <i>в том числе фирменные</i>
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, <i>в том числе фирменные</i>

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении 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>
Знания	<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>

1.1.4. Планируемые личностные результаты в ходе реализации профессионального модуля.

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 15	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 16	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 17	Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны
ЛР 18	Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах
ЛР 19	Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области
ЛР 20	Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов
ЛР21	Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию
ЛР22	Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений
ЛР23	Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде
ЛР 24	Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях
ЛР 25	Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР26	Способный к самостоятельному решению вопросов трудоустройства согласно полученному профессиональному образованию

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1133

Из них на освоение МДК 557

на практики учебную 288 и производственную 288

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	64	43	16	-	-	21	
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	199	76	51	30	54	39	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	210	84	63	60	24	42	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	372	80	57	108	144	40	
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	288	88	59	90	66	44	
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	576			288	288		
	Всего	1133	371	246	288	288	186	

2.2. Тематический план и содержание учебного модуля.		
Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		64
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		64
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. <i>Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.</i> 4. <i>Нормативные и технологические документы для организации приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</i>	12
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта «Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Составление схем «Дозирование сырья при приготовлении, мучных кондитерских изделий» или Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление компьютерной презентации «Использование жидких дрожжей при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Составление компьютерной презентации «Современные технологии производства кондитерских изделий с использованием современных пищевых волокон» Составление таблицы «Сроки хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	6

Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. <i>Правила утилизации отходов.</i>	15
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>по приготовлению фирменных кондитерских изделий</i>	4
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха <i>по приготовлению фирменных кондитерских изделий</i>	4
	Самостоятельная работа Составление компьютерной презентации «Современное оборудование кондитерского цеха.» Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление таблицы «Критерии окончания срока хранения кондитерских и хлебобулочных изделий.» Составление схем Контроль качества продукции кондитерского цеха Составление схем «Мероприятия по снижению потерь в кондитерском производстве.»	7
Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	Содержание 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. <i>Характеристика кондитерских сухих смесей и пищевых добавок правила подготовки к использованию для изготовления кондитерских изделий</i> 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	15

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха <i>по приготовлению фирменных кондитерских изделий</i>	4
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья <i>при приготовлении фирменных кондитерских изделий</i>	4
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта «Пшеничная мука и ее современные аналоги» Составление опорного конспекта «Современное сырье, применяемое в хлебопекарном и кондитерском производстве, для улучшения качества структуры изделий», . Составление компьютерной презентации «Нетрадиционные разрыхлители теста»	8
Дифференцированный зачет		1
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		115
Тема 2.1. <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	Содержание 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. 3. Оценка их качества.	2
	Самостоятельная работа Составление компьютерной презентации Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.	
Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	Содержание 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	28
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим	

	варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	20
	<i>Практическая работа Расчет сырья Расчет сырья для приготовления сиропов и помадки. Расчет сырья для приготовления карамели и желе</i>	2
	<i>Лабораторные работы</i>	18
	<i>Лабораторное занятие 1 Приготовление сиропов</i>	6
	<i>Лабораторное занятие 2 Приготовление помад</i>	6
	<i>Лабораторное занятие 3 Приготовление карамели и украшений из нее</i>	6
	Самостоятельная работа Составление таблицы Сравнительная характеристика сиропов. Составление структурных схем Приготовления сиропов. Составление структурных схем Приготовления помадки Составление компьютерной презентации Возможные трудности при изготовлении карамели. или Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление технологической карты. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к защите лабораторного занятия.	14
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила	

	и варианты оформления.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	1
	<i>Практическая работа Расчет сырья для приготовления глазурей</i>	1
	Самостоятельная работа Составление таблицы Варианты использования глазури . Составление технологической карты Приготовление глазурей	2
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание	21
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>В том числе фирменных</i>	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4
	Лабораторных работ	12
	<i>Приготовление сливочных кремов и белковых кремов.</i>	6
<i>Приготовление заварные кремов и кремов из молочных продуктов</i>	6	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта Использование пищевых кислот при приготовлении кремов. Составление таблицы «Элементы декора из крема» Составление технологической карты Приготовление кремов. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к защите лабораторного занятия.	11
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание	11
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>В том числе фирменных.</i>	
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	<i>Практическая работа</i> <i>Расчет сырья для приготовления мастики</i> <i>Лепка элементов для оформления.</i>	2

	<i>Лабораторная работа Приготовление сахарной мастики.</i>	6
	Самостоятельная работа Составление таблицы Дефекты причины их возникновения при приготовлении мастики. Создание компьютерной презентации Изготовлению украшений из мастики. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к защите лабораторного занятия.	5
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	3. Содержание	8
	4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1. <i>Приготовление посыпок и крошки.</i>	
	Самостоятельная работа Создание компьютерной презентации Использование посыпок. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к защите лабораторного занятия.	4
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание	2
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Самостоятельная работа Составление опорного конспекта Ароматизированные или нейтральные гели. Подготовка к контрольной работе.		
2.8.Контрольная работа		1
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		126
Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент</i>	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	

хлебобулочных изделий и хлеба		
	Самостоятельная работа Составление компьютерной презентации Улучшители хлебобулочных изделий. Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий»	1
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	21
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	19
	<i>Практическая работа Расчет сырья</i>	1
	<i>Лабораторная работа</i>	18
	<i>Приготовление овощных фаршей и начинок</i>	6
	<i>Приготовление мясных фаршей и начинок</i>	6
<i>Приготовление сладких фаршей и начинок</i>	6	
	Самостоятельная работа Составление таблицы Санитарные требования, предъявляемые к приготовлению фаршей или Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление технологической карты Приготовление фаршей. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к защите лабораторного занятия.	10
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	17
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. <i>В том числе фирменных.</i>	
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста, <i>в том числе фирменных.</i> Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки	

	хранения. <i>В том числе фирменных.</i>	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4
	<i>Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</i>	4
	Самостоятельная работа Составление компьютерной презентации <i>Вспомогательные материалы для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий</i> Составление таблицы <i>Дефекты дрожжевого теста, причины их возникновения и способы их устранения.</i> Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление компьютерной презентации <i>Сдобные фигурные изделия.</i> Составление таблицы <i>Дефекты сдобного пресного теста и причины их возникновения</i> Составление схем <i>Технология слоение дрожжевого теста или</i>	9
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	43
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	40
	<i>Практическая работа</i> <i>Расчет сырья для приготовления различных хлеба</i> <i>Расчет сырья для приготовления различных видов хлебобулочных изделий</i> <i>Расчет сырья для приготовления различных видов хлебобулочных изделий.</i> <i>Расчет сырья для приготовления различных видов хлебобулочных изделий.</i>	4
	Лабораторная работа. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба	36
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
	<i>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста, с отсдобкой</i>	6
	<i>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из пресного теста.</i>	6
	<i>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста</i>	6
	<i>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из теста на закваске.</i>	6
	Самостоятельная работа	22

	Составление компьютерной презентации «Хлеб – всему голова» или Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление технологической карты Приготовление хлеба. или Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление технологической карты Приготовление булочек. Составление технологической карты Приготовление пирогов Подготовка к контрольной работе. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к защите лабораторного занятия.	
<i>3.5.Контрольная работа</i>		<i>1</i>
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		120
<i>Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	Содержание	<i>6</i>
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании . 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Самостоятельная работа Составление таблицы Виды теста по консистенции. Составление таблицы Органалептическая оценка выпеченных полуфабрикатов. Создание компьютерной презентации Варианты оформления мучных кондитерских изделий	<i>3</i>
<i>Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного</i>	Содержание	<i>73</i>
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	<i>57</i>
<i>пресного</i>	Практическая работа Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий из вафельного теста.	<i>9</i>

слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий из пряничного теста	
	Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий из пресного сдобного теста	
	Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий из песочного теста.	
	Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий из песочного теста	
	Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста	
	Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий из заварного теста	
	Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий	
	Расчет сырья для приготовления кондитерских изделий из воздушно-орехового и миндального теста	
	Лабораторные занятия	48
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста	6
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	6	
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового	6	
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6	
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	6	
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6	
Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6	
Самостоятельная работа Составление таблицы Взаимозаменяемость сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий. Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление компьютерной презентации Технология приготовления пряничных сувениров. Составление технологической карты Приготовление изделий из пряничного теста. Составление опорного конспекта «Кондитерский инвентарь для формования печенья», Составление технологической карты Приготовление изделий из песочного теста. Составление компьютерной презентации «Виды бисквитов» Составление технологической карты Приготовление бисквитов Составление технологической карты Приготовление бисквитных заготовок Составление таблицы Дефекты заварного теста и причины их возникновения Составление таблицы Дефекты слоеного теста и причины их возникновения или Составление опорного конспекта Полуфабрикаты из сахарного теста или Составление таблицы Дефекты воздушного теста и причины их возникновения Составление технологической карты	37	

	Приготовление миндального теста и изделий из него. Подготовка к контрольной работе Подготовка к лабораторным занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к защите лабораторного занятия.	
4.3 Контрольная работа	Контрольная работа	1
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		132
Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	Содержание	
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Приготовление бисквитных пирожных <i>в том числе фирменных</i> в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумягкие), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	3. Приготовление песочных пирожных <i>в том числе фирменных</i> в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	44
	4. Приготовление слоеных пирожных <i>в том числе фирменных</i> в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	5. Приготовление заварных пирожных <i>в том числе фирменных</i> в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных <i>в том числе фирменных</i> одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7. Приготовление крошковых пирожных <i>в том числе фирменных</i> в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	8. Контрольная работа	1
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	30
	<i>Практическая работа</i> <i>Расчет сырья для приготовления бисквитных пирожных</i>	6

	<p>Расчет сырья для приготовления песочных пирожных</p> <p>Расчет сырья для приготовления заварных пирожных</p> <p>Расчет сырья для приготовления воздушно- ореховых пирожных</p> <p>Расчет сырья для приготовления слоеных пирожных</p> <p>Расчет сырья для приготовления крошковых пирожных</p>	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	24
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных	6
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных	6
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление опорного конспекта « Процессы отделки пирожных»</p> <p>Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий»</p> <p>Составление технологической карты</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных.</p> <p>Составление компьютерной презентации Современные методы украшения пирожных.</p> <p>Составление технологической карты Приготовление песочных пирожных.</p> <p>Составление технологической карты Приготовление заварных пирожных.</p> <p>Составление структурной схемы Приготовления миндального полуфабриката.</p> <p>Составление технологической карты Приготовление воздушных и миндальных пирожных.</p> <p>Составление технологической карты Приготовление слоеных пирожных.</p> <p>Составление таблицы Дефекты в процессе приготовления пирожных и причины их возникновения</p> <p>Составление технологической карты Приготовление крошковых пирожных.</p> <p>Подготовка к контрольной работе</p> <p>Подготовка к лабораторным занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка к защите лабораторного занятия.</p>	22
<p>Тема 5.2.</p> <p><i>Изготовление и оформление тортов</i></p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление бисквитных тортов в том числе фирменных в зависимости от применяемых отделочных</p>	44

	полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3. Приготовление песочных тортов <i>в том числе фирменных</i> в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	4. Приготовление слоеных тортов <i>в том числе фирменных</i> в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов <i>в том числе фирменных</i> , ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент <i>в том числе фирменных</i> , особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<i>7.Контрольная работа</i>	1
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	29
	<i>Практическая работа</i> Расчет сырья при приготовлении бисквитных тортов . Расчет сырья при приготовлении песочных тортов Расчет сырья при приготовлении заварных тортов Расчет сырья при приготовлении воздушно- ореховых тортов Расчет сырья при приготовлении комбинированных тортов.	5
	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	24
	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов</i>	6
	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов</i>	6
	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации фирменных тортов</i>	6
	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации фирменных тортов пониженной калорийности</i>	6
	Самостоятельная работа Составление компьютерной презентации Новые технологии оформления тортов. 3 часа. Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление технологической карты Приготовление бисквитных тортов Составление технологической карты Приготовление песочных тортов Составление структурной схемы Приготовления заварных тортов Составление технологической карты Приготовление заварных тортов	22

	<p>Составление структурной схемы Приготовления воздушно ореховых тортов Создание компьютерной презентации Торты пониженной калорийности Создание компьютерной презентации Многоярусные торты Работа над проектом: «Технология приготовления кондитерских изделий» Составление технологической карты Приготовление тортов. Подготовка к контрольной работе</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 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 пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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. 	<p>144</p>

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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).</p> <p>18. 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>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	216

<p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Всего	1133

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

Основные издания:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017

2. Бурчакова И.Ю. Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, 2017

Дополнительные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

11. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров, 2017

12. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета, 2017

13. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
14. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

3.2.1 Электронные издания:

Основное издание

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (в электронном формате)

Дополнительные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [7. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

3.2.2. *Дополнительные источники:*

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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><i>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:</i></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); – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>- Контрольные работы - Устный опрос - Тестирование - защита проекта</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена

	<p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>квалификационного;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>
<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>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>	<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; • 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; 	<p>производственной практикам</p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Тестирование</i></p>

	<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, заказу; – 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 деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</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 	<p>- Контрольные работы - Устный опрос</p>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p><i>-Тестирование</i> <i>- защита проекта</i> Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> <i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- выполнения заданий экзамена квалификационного;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i> <i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i></p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
<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 	