Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Адыгея
«Майкопский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РА МИТ
_____Тлюняев М.А
«___»_____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора поИ и ПР
_____Б.М.Кулов
_____2021г.

РАССМОТРЕНО
на заседании МК индустриального профиля
Протокол № от «___»_____2021г
Председатель_____Тлевцежева Н.Г.

Майкоп
2021 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, направление подготовки: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Майкопский индустриальный техникум

Разработчик:

Сиюхова М.А.- преподаватель спецдисциплин ГБПОУ МИТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **4**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **5**

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **6**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **19**

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) **23**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями.

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделий

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3. Рекомендуемое количество часов

Количество часов на освоение профессионального модуля::

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -696 часов, включая:

Всего -1338 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 186 часов;

лабораторно- практических-1142часа;

самостоятельной работы обучающегося - 232 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 828 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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 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.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**максимальная, часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**				**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	**Учебная,** часов	**Производственная** часов)
			Всего, часов	в т.ч.лабораторные и практические занятия, часов	аудиторных, часов.			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**9**	**10**
	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**696**	**1328**	**1142**	**186**	**232**	**36**	**828**
ПК 5.1.- ПК 5.5	**МДК. 05.01.** Организация приго-товления, подготовки к реализации хлебобу-лочных, мучных и кондитерских изде-лий.		**216**	130	**86**	**108**		
ПК 5.1-ПК 5.5.	**МДК 05.02.** Процессы приго-твления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изде-лий.		**248**	148	**100**	**124**		
	Учебная и производственная практика			36				
	Всего:	**696**	**1328**	1142	186	**232**	36	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			**216**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**12**	1,2
	1-1 1-2	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные метод приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	1-3 1-4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря кондитерском цехе.	2	
	1-5 1-6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, правила ухода за ними. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	2	
	1-7 1-8	Характеристика технологических процессов приготовления и оформления хлебобулочный и мучных изделий.Нормативно – технологическая документация для работы в кондитерском и мучном цехе.	2	
	1-9 110	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлеба и кондитерских издели	2	
	1-11 1-12	Требования к организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с правилами СанПина, возможные нарушения санитарии.	2	
	Практические задания		**6**	

	1-13 1-14	Тренинг по рационально й организации , уборки рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.	2	1,2
	1-15 1-16	Ознакомление с правилами СанПиНа на основе принципов ХАССП 1Изучение нормативно-технологической документации для работы в кондитерском и мучном цехе.	2	
	1-17 1-18	Изучение нормативно-технологической документации для работы в кондитерском и мучном цехе.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**4**	
	1-19 1-29	Организация и техническое оснащение помещения для разделки теста, формовки Изделий и техническое оснащение помещения расстойки и выпечки изделий.	2	
	1-21 1-22	Организация и техническое оснащение помещения для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий и техническое оснащение помещения для охлаждения готовой продукции	2	
		Практические задания	**20**	
	1-23 1-24	Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря, инструментов, посуды	2	
	1-25 1-26	.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	1-27 1-28	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, и мучных кондитерских изделий.	2	
	1-29 1-30	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных изделий.	2	
	1-31 1-32	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
	1-33 1-34	Составить схему организации рабочего места кондитера для замеса и разделки теста.	2	
	1-35 1-36	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	2	
	1-37 1-38	Составить схему организации рабочего места кондитера для выполнения отделочных работ.	2	

	1-39 1-40	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
	1-41 1-42	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание**		**22**	
	1-43 1-44	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1,2
	1-45 1-46	Классификация и ассортимент основного и дополнительного кондитерского сырья и продуктов.Ассортимент, основные характеристики муки, крахмала, сахара, кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности. Условия и сроки хранения.	2	
	1-47 1-48	Ассортимент, основные характеристики дрожжей, жиров, яичных продуктов . кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности, условия и сроки хранения	2	
	1-49 1-50	Ассортимент, основные характеристики мясных и рыбных продуктов, кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности, условия и сроки хранения	2	
	1-51 1-52	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных	2	
	1-53 1-54	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продук хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
	1-55 1-56	Правила оформления заявок на склад. ..	2	2
	1-57 1-58	Ассортимент, основные характеристики молочных продуктов, кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности, условия и сроки хранения	2	
	1-59 1-60	Ассортимент, основные характеристики овощей и грибов, кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности, условия и сроки хранения	2	2
	1-61 1-62	Ассортимент, основные характеристики мясных и рыбных продуктов, кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества и безопасности, условия и сроки хранения	2	

	1-63 1-64	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
	Практические задания		**10**	
	1-65 1-66	Составить таблицу классификации основного и дополнительного кондитерского сырья.	2	
	1-67 1-68	Составить таблицу характеристик мясных и рыбных продуктов,	2	
	1-69 1-70	Решение ситуационных задач	2	
	1-71 1-72	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2	
	1-73 1-74	Решение ситуационных задач	2	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание**		**10**	1,2
	1-75 1-76	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
	1-77 1-78	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2	
	1-79 1-80	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	1-81 1-82	Нормы и правила взаимозаменяемости сырья и продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	1-83 1-84	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практические задания		**12**	
	1-85 1-86	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.	2	
	1-87 1-88	Организация работы повара для приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки изделий	2	
	1-89 1-90	Организация работы повара для приготовления отделочных полуфабрикатов для склеивания изделий	2	
	1-91 1-92	Организация работы повара для приготовления отделочных полуфабрикатов для промочки изделий	2	

	1-93 1-94	Нормы и правила взаимозаменяемости сырья и продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	1-95 1-96	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении отделочных полуфабрикатов.	2	
Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание**		**16**	1,2
	1-97 1-98	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества	2	
	1-99 1-100	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.	2	
	1-101 1-102	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного,), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2	
	1-103 1-104	Приготовление сиропов (для промочки, инвертного,), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2	
	1-105 1-106	Организация работы повара для приготовления карамели,: ассортимент, рецептуры,методы приготовления. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов .	2	
	1-107 1-108	Организация работы повара для приготовления желе: ассортимент, рецептуры и методы приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, хранение.	2	
	1-109 1-110	Виды украшений из желе и их использование в приготовлении, условия и сроки хранения.	2	
	1-111 1-112	Организация работы повара для приготовления помады: ассортимент, рецептуры, методы приготовления,(основной, сахарной, молочной, шоколадной) последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады	2	
		Практические задания	**34**	
	1-113 1-114	Организация работы повара для приготовления сиропа	2	
	1-115 1-116	Организация работы повара для приготовления желе фруктового	2	
	1-117 1-118	Организация работы повара для приготовления посыпки	2	

	1-119 1-120	Организация работы повара для приготовления мастики	2	
	1-121 1-122	Организация работы повара для приготовления марципана	2	
	1-123 1-124	Составить технологическую схему приготовления карамели	2	
	1-125 1-126	Организация работы повара для приготовления карамаели. Рассчитать норму закладки продуктов.	2	
	1-127 1-128	Составить технологическую схему приготовления	2	2,3
	1-129 1-130	Организация работы повара для приготовления сиропа кофейного.	2	
	1-131 1-132	Организация работы повара для приготовления сиропа инвертного	2	
	1-133 1-134	Составить технологическую схему приготовления сиропа для глазирования	2	
	1-135 1-136	Организация работы повара для приготовления жженки.	2	
	1-137 1-138	Организация работы повара для приготовления помады сахарной основной	2	
	1-139 1-140	Организация работы повара для приготовления помады шоколадной	2	
	1-141 1-142	Организация работы повара для приготовления молочной мастики	2	
	1-143 1-144	Организация работы повара для приготовления желе	2	
	1-145 1-146	Нарисовать простые украшения из желе.	2	
Тема 2.3. Приготовление глазури	**Содержание**		**6**	
	1-147 1-148	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2	
	1-149 1-150	Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1,2

	1-151 1-152	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	Практические задания		**16**	
	1-153 1-154	Составить технологическую схему приготовления глазури сырцовой	2	
	1-155 1-156	Составить технологическую схему приготовления	2	2,3
	1-157 1-158	Составить технологическую схему приготовления глазури шоколадной.	2	
	1-159 1-160	Составить технологическую схему приготовления заварной.	2	
	1-161 1-162	Составить технологическую схему приготовления последовательности выполнения технологических операций	2	
	1-163 1-164	Составить технологическую схему приготовления и оформления лазури для пирожных.	2	
	1-165 1-166	Составить технологическую схему приготовления и оформления лазури для тортов	2	
	1-167 1-168	Составить технологическую схему приготовления и оформления лазури для печенья	2	
Тема 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание**		**12**	
	1-169 1-170	Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование.	2	1,2
	1-171 1-172	Приготовление сливочных кремов: основного, нового. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	1-173 1-174	Приготовление сливочных кремов: "Шарлот", "Глясе". Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	1-175 1-176	Приготовление белковых кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения..	2	
	1-177 1-178	Приготовление кремов из сметаны, творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	1-179 1-180	Приготовление кремов из сливок и сыра Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

		. **Практические задания**	**24**	
	1-181 1-182	Составить технологическую схему приготовления	2	
	1-183 1-184	Составить технологическую схему приготовления	2	
	1-185 1-186	Приготовление кремов и украшений из них	2	
	1-187 1-188	Составить технологическую схему приготовления	2	2,3
	1-189 1-190	Расчет количества сырья для кремов	2	
	1-191 1-192	Составить технологическую схему приготовления сливочного крема.	2	
	1-193 1-194	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	
	1-195 1-196	Составить технологическую схему приготовления сливочного крема «Шарллот»	2	
	1-197 1-198	Составить технологическую схему приготовления сливочного крема «Гляссе»	2	
	1-199 1-200	Составить технологическую схему приготовления белкового крема.	2	
	1-201 1-202	Составить технологическую схему приготовления заварного крема.	2	
	1-203 1-204	Составить технологическую схему приготовления крема.»Новый»	2	
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание**		**4**	2
	1-205 1-206	Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1,2
	1-207 1-208	Виды сахарной марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практические задания		**6**	
	1-209	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных	2	

	1-210	кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	1-211 1-212	Организация работы повара для приготовления сахарной мастики.	2	
	1-213 1-214	Организация работы повара для приготовления марципана холодным методом.	2	
	1-215 1-216	Диф.зачет	**2**	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. **Учебная практика ПМ 05.** **Виды работ:** Ознакомление с ПОП. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Инструктаж по ОТ и ТБ на ПОП. Инструктаж по ОТ и ТБ в кондитерском цехе. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест. Изучение правил эксплуатации теплового оборудования			**36**	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**248**	
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	1-1 1-2	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.		
	1-3 1-4	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2	
	1-5 1-6	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	

	1-7 1-8	Оценка их качества.	2	
	1-9 110	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов	***Содержание***			
	1-11 1-12	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.		
	1-13 1-14	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.		
	1-15 1-16	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.	2	
	1-17 1-18	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	2	
	1-19 1-20	Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	
	1-21 1-22	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.	2	
Тема 2.4. Приготовление посыпок, карамели	**Содержание**		**4**	
	1-23 1-24	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1,2
	1-25 1-26	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	Практические задания		**26**	
	1-27 1-28	Составить технологическую схему приготовления торта из песочной крошки	2	
	1-29 1-30	Составить технологическую схему приготовления песочной крошки для тортов.	2	

	1-31 1-32	Составить технологическую схему приготовления посыпки для булочек	2	
	1-33 1-34	Составить технологическую схему приготовления классического штрейзеля	2	
	1-35 1-36	Составить технологическую схему приготовления сахарной крошки для пирогов.	2	
	1-37 1-38	Составить технологическую схему приготовления посыпок из шоколада	2	
	1-39 1-40	Составить технологическую схему приготовления кондитерской посыпки.	2	
	1-41 1-42	Составить технологическую схему приготовления вафельной посыпки.	2	
	1-29 1-30	Составить технологическую схему приготовления пирожного «Картошка»	2	
	1-31 1-32	Составить технологическую схему приготовления блюда «Творожный пирог с посыпкой»	2	
	1-33 1-34	Составить технологическую схему приготовления песочной крошки для тортов.	2	
	1-35 1-36	Составить технологическую схему приготовления посыпки для булочек	2	
	1-37 1-38	Составить технологическую схему приготовления крошки для пирогов.	2	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание**		**4**	
	1-39 1-40	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1,2
	1-41 1-42	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	Практические задания		**24**	2
	1-43 1-44	Составить технологическую схему приготовления сахарного сиропа	2	
	1-45 1-46	Составить технологическую схему приготовления сиропа для тиражирования	2	
	1-47 1-48	Составить технологическую схему приготовления жженки	2	
	1-49	Составить технологическую схему приготовления помады	2	

	1-50			
	1-51 1-52	Составить технологическую схему приготовления **шоколадной помады**	2	
	1-53 1-54	Составить технологическую схему приготовления **молочной помады**	2	
	1-55 1-56	Составить технологическую схему приготовления фруктовой помады	2	
	1-57 1-58	Составить технологическую схему приготовления мастики	2	
	1-59 1-60	Составить технологическую схему приготовления желе	2	
	1-61 1-62	Составить технологическую схему приготовления мастики сахарной крахмальной заварной.	2	
	1-63 1-64	Составить технологическую схему приготовления мастики молочной.	2	
	1-65 1-66	Составить технологическую схему приготовления сахарного сиропа.	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**4**	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий **МДК 05.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.				
Тема 3.1.	**Содержание**		**4**	
Классификация и	1-67	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изде-	2	

ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	1-68	лий и хлеба.		1,2
	1-69 1-70	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		
	Практические задания		30	
	1-71 1-72	Составить технологическую схему приготовления	2	
	1-73 1-74	Составить таблицу классификации ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	1-75 1-76	Составить технологическую схему приготовления слоеных булочных изделий	2	
	1-77 1-78	Составить технологическую схему приготовления хлеба ржано-пшеничного простого.	2	
	1-79 1-80	Составить технологическую схему приготовления хлеба из пшеничной муки.	2	
	1-81 1-82	Составить технологическую схему приготовления слоеных булочек.	2	
	1-83 1-84	Составить технологическую схему приготовления плюшки «Московской»	2	
	1-85 1-86	Составить технологическую схему приготовления хлеба «Питерский»	2	
	1-87 1-88	Составить технологическую схему приготовления диетических хлебобулочных изделий.	2	
	1-89 1-90	Составить технологическую схему приготовления пончиков жареных.	2	
	1-91 1-92	Составить технологическую схему приготовления баранок.	2	
	1-93 1-94	Составить технологическую схему приготовления зернового хлеба.	2	
	1-95 1-96	Составить технологическую схему приготовления овсяного хлеба	2	
	1-97 1-98	Составить технологическую схему приготовления булочек сдобных	2	
	1-99 1-100	Составить технологическую схему приготовления лаваша.	2	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**		**8**	
	1-101	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.	2	

	1-102			1,2
	1-103 1-104	Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	
	1-105 1-106	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.	2	
	1-107 1-108	Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	
	Практические задания		**24**	
	1-109 1-110	Составить технологическую схему приготовления мясного фарша для приготовления курника.	2	
	1-111 1-112	Составить технологическую схему приготовления рыбного фарша для кулебяк.	2	
	1-113 1-114	Составить технологическую схему приготовления мясного фарша для пирожков	2	
	1-115 1-116	Составить технологическую схему приготовления капустного фарша для пирогов.	2	
	1-117 1-118	Составить технологическую схему приготовления крупяного фарша.	2	
	1-119 1-120	Составить технологическую схему приготовления грибного фарша.	2	
	1-121 1-122	Составить технологическую схему приготовления начинок из творога.	2	
	1-123 1-124	Составить технологическую схему приготовления начинок из повидлы	2	
	1-125 1-126	Составить технологическую схему приготовления фруктово-ягодных начинок.	2	
	1-127 1-128	Составить технологическую схему приготовления кремовых начинок.	2	
	1-129 1-130	Составить технологическую схему приготовления фруктово-ягодных начинок.	2	
	1-131 1-132	Составить технологическую схему приготовления фруктово-ягодных начинок.	2	
Тема 3.3. Приготовление различ-	1-133 1-134	Виды теста. Классификация, ассортимент видов теста.	**14**	2

ных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	1-135 1-136	Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.	2	1,2
	1-137 1-138	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.	2	
	1-129 1-130	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	2	
	1-131 1-132	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2	
	1-133 1-134	Приготовление теста из различных видов муки на закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2	
	1-135 1-136	Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	1-137 1-138	Приготовление теста из различных видов муки на закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2	
	Практические задания		**30**	
	1-139 1-140	Составить технологическую схему приготовления дрожжевого опарного теста.		
	1-141 1-142	Составить технологическую схему приготовления дрожжевого опарного теста.	2	
	1-143 1-144	Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного крошки.	2	2,3
	1-145 1-146	Технология приготовления различных видов теста песочного теста.	2	
	1-147 1-148	Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста.	2	
	1-149 1-150	Составить технологическую схему приготовления вафельного теста.	2	
	1-151 1-152	Составить технологическую схему приготовления пряничного теста.	2	

	1-153 1-154	Составить технологическую схему приготовления простого теста.	2	
	1-155 1-156	Составить технологическую схему приготовления заварного теста.	2	
	1-157 1-158	Составить технологическую схему приготовления блинного теста.	2	
	1-159 1-160	Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной 45г). Определение упека и припека кондитерских изделий •	2	
	1-161 1-162	Составить технологическую схему приготовления штруделя из слоеного теста	2	
	1-163 1-164	Составить технологическую схему приготовления печенья из песочного теста.	2	
	1-165 1-166	Составить технологическую схему приготовления ватрушек из сдобного теста.	2	
	1-167 1-168	Составить технологическую схему приготовления блинчиков.	2	
	1-169 1-170	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**		**6**	
	1-171 1-172	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	1,2
	1-173 1-174	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.	2	
	1-173 1-174	Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Практические задания		**26**	
	1-175 1-176	Составить технологическую схему приготовления разделки теста.	2	
	1-177 1-178	Составить технологическую схему приготовления выпечки хлеба	2	2,3
	1-179 1-180	Технология приготовления и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	2	
	1-181 1-182	Технология приготовления и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2	

	1-183 1-184	Технология приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста мелкоштучных.	2	
	1-185 1-186	Составить технологическую схему приготовления булочки слоеной.	2	
	1-187 1-188	Составить технологическую схему приготовления ватрушек венгерских.	2	
	1-189 1-190	Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста мелкоштучных.	2	
	1-19 1-19	Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2	
	1-19 1-19	Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2	
	1-191 1-192	Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2	
	1-193 1-194	Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2	
	1-195 1-196	Составить технологическую схему приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			**4**	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разно-				

образного ассортимента				
Тема 4.1 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание**		**4**	
	1-197 1-198	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании	2	1,2
	1-199 1-200	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.		
	1-201 1-202	Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Практические задания		18	
	1-203 1-204	Составить технологическую схему приготовления рулета с повидлом	2	
	1-205 1-206	Составить технологическую схему приготовления кекса апельсинового	2	
	1-207 1-208	Составить технологическую схему приготовления шоколадного рулета	2	
	1-209 1-210	Составить технологическую схему приготовления фруктовых тарталеток.	2	
	1-211 1-212	Составить технологическую схему приготовления изделия «Лимонный пирог к чаю»	2	
	1-213 1-214	Составить технологическую схему приготовления пирога с изюмом	2	
	1-215 1-216	Составить технологическую схему приготовления яблочного пирога.	2	
	1-217 1-218	Составить технологическую схему приготовления песочного пирога с орехами .	2	
	1-219 1-220	Составить технологическую схему приготовления пирога с мармеладом.	2	
Тема 4.2 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных конди-	**Содержание**		**20**	
	1-221 1-222	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, теста.	2	

терских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	1-223 1-224	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста.	2	1,2
	1-225 1-226	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного, теста.	2	
	1-227 1-228	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий песочного теста.	2	
	1-229 1-230	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, теста.	2	
	1-231 1-232	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста.	2	
	1-233 1-234	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста.	2	
	1-235 1-236	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе		
	1-237 1-238	Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	1-239 1-240	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практические задания		**14**	2
	1-241 1-242	Технология приготовления изделий «Круассаны из готового слоеного дрожжевого теста»	2	
	1-243 1-244	Составить технологическую схему приготовления изделий из пряничного теста.	2	
	1-245 1-246	Составить технологическую схему приготовления изделий из песочного теста	2	
	1-247 1-248	Диф.зачет	2	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			**6**	

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика ПМ 05. **Виды работ:** 1. 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. 2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 4. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 6. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 10..Дифференцированный зачет.	**36**	
Производственная практика ПМ 05. **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, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба 4. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента. 5. Приготовление и оформление пирожных и тортов 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, порционирования (ком-	**828**	

плектования), 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. 7.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 8. Дифференцированный зачет.		
Всего		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства и технология кондитерского производства»; лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места, кулинария»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Комплект мебели:

- Офисный стол для преподавателя
- Стол ученический
- Стул ученический
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- оборудование: плита, холодильник, электрический миксер, весы;
- инструменты, инвентарь и посуда;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт.

Технические средства обучения:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

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/Шоколатье».
10. Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
11. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н. Г Бутейкис. – 16-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
12. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

13. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова., Е. И. Соколова – 7-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.
14. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
15. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
16. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
17. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л. В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
18. Радченко С. Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С. Н. Радченко. - «Феникс», 2019 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
20. Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И. И. Потапова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.
21. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. – 17-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

Интернет-ресурсы:

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. 1324-03Гигиенические 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 обороноспособности 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:
http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html

Дополнительная литература:

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.

4.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов. По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается. Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья. Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной орга-

низацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело. При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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 должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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: 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 инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: 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,	

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента **ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	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: 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; 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: 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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	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	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, де-	понимание значимости своей профессии	

монстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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	