

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

ОДОБРЕНА

на заседании методической
комиссии профессий
естественнонаучного профиля

Протокол № 1 от 28 августа 2020 г.

Председатель МК М.М.М. Н.М. Калач

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.П.Мирошниченко
« 31 » 08 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

Разработчики:

Калач Н.М., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано:

Директор ООО «Крепостной вай» О.В. Кондратьева

Директор ООО «СОХО» Буренко В.В.



СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	стр
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	28
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. 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:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций.
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:	-подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями.
Умения	-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, замес теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
Знания	-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. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 782

Из них на освоение МДК 338

на практики: учебную 144 и производственную 216

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательных программ					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час			Практики		
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					
			Всего часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производственная		
ПК 5.1.-5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	95	76	10	-	-	19	
ПК 5.3., 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	81	54	10			17	
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	73	46	12			15	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	122	80	24			18	

ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	121	82	24		15
ПК 5.1, 5.5	Учебная и производственная практика	360			144 216	
	Всего:	782	338	80	144 216	84

Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствием с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимым для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		95
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		95
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание: 1.Общая технологическая схема производства. 2.Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен. 3.Химический состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. 4.Хлебопекарные свойства ржаной муки и муки из некондиционного зерна. 5.Дополнительное сырьё хлебопекарного производства. Взаимозаменяемость дополнительного сырья. 6.Приём основного и дополнительного сырья.	20

	7. Процессы, происходящие при хранении муки. 8. Рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия. 9. Способы разрыхления и брожения теста. приготовление жидких дрожжей и заварок. 10. Способы приготовления пшеничного и ржаного теста. 11. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. 12. Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами. 13. Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности теста. 14. Безопасные условия труда на рабочем месте тестовода. Расчет производственных рецептур. 15. Разделка теста для различного ассортимента. Расстойка. 16. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке. 17. Определение готовности хлеба. Безопасные условия труда при обслуживании печей. 18. Условия и сроки хранения хлеба. Черствение и способы сохранения свежести. 19. Ассортимент хлебобулочных изделий. 20. Технохимический контроль хлебопекарного производства.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание: 1. Организация работы и назначение кондитерского цеха. 2. Планировка помещений кондитерского цеха. 3. Весы и погрузочно-разгрузочное оборудование. 4. Оборудование для подготовки сырья к производству. 5. Кладовая суточного запаса продуктов. 6. Помещение для обработки яиц. 7. Тестомесильное отделение. Тестомесильная машина. 8. Тесторазделочное отделение. Тестоделитель. 9. Помещение для выпечки изделий. 10. Помещение для охлаждения и отделки изделий. 11. Технологическое оборудование. Мукопросеиватель. 12. Тестораскаточные машины. 13. Отсадочные машины. 14. Смесители (миксеры профессиональные). 15. Измельчители продуктов. Спреи (разбрызгиватели). Куттер. 16. Тепловое оборудование. 17. Расстоечное оборудование.	26

	18.Классификация холодильного оборудования. 19.Машины для мытья ёмкостей. 20.Вспомогательное оборудование. 21.Виды производственного инвентаря. 22.Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. 23.Санитарные требования к производственным помещениям кондитерского цеха. 24.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. 25.Требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий. 26.Санитарные требования к личной гигиене персонала.	6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие №2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Лабораторные работы №3. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание:	20
	1.Основное сырьё кондитерского производства. 2.Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов. 3.Мука. Условия приёмки. Правила обработки. Хранение 4.Крахмал и крахмалопродукты. Патока. Правила подготовки к производству. 5.Сахар. Производство, хранение, пищевая ценность. 6.Мёд;природные подсластители. Определение качества. 7.Молоко и молочные продукты. Порядок подготовки к производству. 8.Сметана. Творог. Правила приёмки. Оценка качества. 9.Йогурт. Сыр. Хранение. Определение качества. 10.Жиры. Порядок и правила подготовки к производству. Оценка качества. 11.Маргарин. хранение. Пищевая ценность. Оценка качества. 12.Спреды. Производство. Хранение, пищевая ценность. 13.Яйца и яичные продукты. Условия приёмки. Правила обработки. 14.Орехи. Мак. Определение качества. Производство, хранение, пищевая ценность.	

	15.Разрыхлители теста. Подготовка к использованию. 16.Овопы, фрукты, крупы. Пищевая ценность. Хранение, Определение качества. 17.Ароматические вещества. Оценка качества. 18.Вкусовые вещества натуральные и синтетические. Правила хранения, пищевая ценность. 19.Пищевые красители. Пищевые добавки. Хранение. Оценка качества. 20.Желирующие вещества. Определение качества.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2
	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2
	Самостоятельные учебные работы при изучении раздела модуля 1	19
	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 Интернета 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.	
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	71
	МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	71
	Тема 2.1.	4
	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	
Содержание: 1.Использование отделочных полуфабрикатов для отделки кондитерских изделий, наполнения хлебобулочного или готового полуфабриката. 2.ассортимент отделочных полуфабрикатов (муссы, гели, глазури, пралине, украшения из шоколада). 3.Сложные отделочные полуфабрикаты (суфле, «Птичье молоко»)		

	4.Оценка качества отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству.	16
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание: 1.Характеристика сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептическая характеристика сиропов. Оценка качества. 2.Технологический процесс приготовления сиропов, требования к качеству. 3.Стадии крепости приготовления сиропов. Таблица определения количества сахара в сиропе. 4.Технология приготовления сиропов для промочки. Сироп кофейный. 5.Технология приготовления сиропа для глазирования (тираж). Требования к качеству. 6.Технология приготовления инвертного сиропа. Требования к качеству. 7.Технология приготовления жженки. 8.Технология приготовления помады (основной). Рецепттура. Требования к качеству. 9.Технология приготовления помады сахарной. Рецепттура. Требования к качеству. 10.Технология приготовления помады молочной. 11.Технология приготовления помады шоколадной. Рецепттура. Определение качества. 12.Особенности приготовления карамели. Технологический процесс уваривания карамельного сиропа. 13.Ливная карамельная масса. Технология приготовления. 14.Атласная и пластичная карамельные массы. Определение качества. 15.Технология приготовления желе на желатине. Правила и режим варки. 16. Технология приготовления желе на агаре, использование дополнительных ингредиентов.	4
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание: 1. Виды глазури. Технология приготовления украшений из глазури. 2.Технология приготовления сырцово́й глазури. Требования к качеству. 3.Технология приготовления глазури заварной.Оценка качества. 4.Шоколадная глазурь (кувертур). Технология приготовления. Условия и сроки хранения.	7
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание: 1.Классификация кремов. Сырьё для приготовления кремов. Требования к качеству. 2.Технология приготовления крема сливочного основного. Требования к качеству. 3.Технология приготовления крема «Новый», «Шарлотт». Условия и сроки хранения. 4.Технология приготовления фирменных сливочных кремов. Условия и сроки хранения. 5.Технология приготовления крема белкового сырцового, белкового заварного, из сливок. Требования к качеству сырья. 6.Приготовление заварных кремов. Использование в приготовлении изделий. Рецепттура.	

	7.Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сыра. Требования к качеству.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие №6. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
	Практическое занятие №7. Овладение приёмами рисования элементов при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
	Практическое занятие №8. Овладение приёмами рисования элементов при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
	Содержание:	4
	1.Технология приготовления сырковой сахарной мастики. Рецепттура. Требования к качеству. 2.Приготовление сахарной мастики заварной. Нормы закладки продуктов. 3.Сырцовый марципан. Технология приготовления. Условия и сроки хранения. 4.Заварной марципан. Метод приготовления. Рецепттура. Требования к качеству.	5
	Содержание:	
	1.Приготовление бисквитной жареной крошки. Песочная крошка. 2.Приготовление посыпок: ореховые, сахаристые, шоколадные. Технология приготовления. 3.Технология приготовления слоёной крошки. Крошка из воздушного полуфабриката. Требования к качеству. 4.Технология приготовления шоколадной крупки (трюфельная посыпка). Нонпарель. Рецепттура. 5.Украшения из шоколада. Темперирование. Требования к качеству.	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторные работы №9. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2
	Лабораторные работы №10. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2
	Содержание:	4
	1.Термостабильные начинки. Правила подготовки к использованию. 2.Мягкие и твердые глазури. Предназначение. 3.Гели. Смеси для глазирования и рисования. Условия и сроки хранения. 4.Сухие смеси для приготовления грильяжа. Кисло-молочные фонды.	
	Самостоятельные учебные работы при изучении раздела модуля 2	17
	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.		61
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.		61
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
МДК 05.02. Процессы приготовления		
Тема 3.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание: 1. Ассортимент и характеристика хлебобулочных изделий. 2. Пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 3. Сочетание основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. 4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных изделий.	4
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание: 1. Характеристика и использование разнообразных продуктов для приготовления фаршей и начинок. 2. Технология приготовления соусов для фаршей. 3. Технология приготовления фаршей из мяса и печени. 4. Приготовление фаршей из рыбы. 5. Приготовление фаршей из овощей и грибов. 6. Приготовление фаршей из творога, круп. 7. Приготовление фаршей из сухофруктов, мака. 8. Приготовление начинок фруктовой.	8
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий хлеба	Содержание: 1. Классификация теста. Процессы, происходящие в тесте при замесе. 2. Технологическое оборудование для замеса теста, инвентарь для производства изделий. 3. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. 4. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. 5. Технология приготовления безопарного дрожжевого теста. Способы замеса. Определение	16

	Лабораторные работы №14. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	2
	Лабораторные работы №15. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	2
	Лабораторные работы №16. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	2
	Самостоятельные учебные работы при изучении раздела 3 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.	15
	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	98
	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных. Мучных кондитерских изделий	98
	Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	14
	Содержание: 1. Классификация основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек. 2. Технологическое оборудование для приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Охрана труда. 3. Выбор основных продуктов для приготовления мучных кондитерских, печенья, пряников, коврижек. 4. Химические разрыхлители для изделий из бездрожжевого теста. 5. Разрыхлители теста. Способы разрыхления теста бездрожжевого теста. 6. Взаимозаменяемость отдельных видов сырья. 7. Условия подготовки сырья к производству. 8. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, пряников, печенья, коврижек.	

	9.Дозирование сырья и полуфабрикатов. 10.Замес и образование теста для пряников, печенья, коврижек. 11.Продолжительность замеса теста для мучных кондитерских изделий. 12.Формирование и выпекание печенья, пряников, коврижек. 13.Варианты оформления мучных кондитерских изделий. 14.Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.	42
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание: 1.Технология приготовления сдобного пресного теста. 2.Технология приготовления сочной с творогом. Рецепт. Требования к качеству. 3.Технология приготовления ватрушек, пирожков с различными фаршами. Рецепт. 4.Технология приготовления «Шакер-пури», «Нан бухарский», «Грубочка с миндальной начинкой». 5.Технология приготовления изделий из пряничного теста. Пряники «медовые», «тульские». 6.Технология приготовления коржиков сахарных, молочных. Рецепт. Требования к качеству. 7.Технология приготовления коврижки медовой, коврижки южной. Определение качества. 8.Технология приготовления коврижки медовой с начинкой «Лека». Рецепт. 9.Технология приготовления воздушного теста и изделий из него. 10.Технология приготовления воздушно-орехового теста с мукой и без муки. 11.Технология приготовления печенья воздушного «Меренги». Рецепт. 12.Технология приготовления миндального печенья «Макарони». Определение качества. 13.Технология приготовления орехового безе, кокосового. Условия и сроки хранения. 14.Технология приготовления песочного теста и изделий из него. 15.Технология приготовления песочного теста, теста с какао-порошком, с орехами, теста для кексов. Определение качества. 16.технология приготовления печенья масляного, нарезного. Рецепт. Требования к качеству. 17.Технология приготовления печенья песочного «Листики», «Звездочка». Рецепт. 18.технология приготовления кексов штучных. Маффины. 19.технология приготовления печенья курабье «Бакинское», «Шакер-пури». 20.Технология приготовления миндального теста и полуфабрикатов из него. 21.Технология приготовления полуфабриката для пирожного «Краковское». Рецепт. 22.Технология приготовления печенья «Миндальное». Определение готовности.	42

	23.Технология приготовления бисквитного теста. Рецепттура. 24.Технология приготовления бисквита основным холодным способом. Рецепттура. 25.Технология приготовления бисквита основного с подогревом. Требования к качеству. 26.Технология приготовления бисквита круглого «Буше» (раздельное сбивание) 27.Технология приготовления бисквита для рулета. Рулет фруктовый. Рецепттура. 28.Технология приготовления бисквита с маслом и орехами. Требования к качеству. 29.технология приготовления бисквита на сметане. Рецепттура. 30.Технология приготовления печенья «Ленинградское». Определение качества. 31.Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Кольцо Заварное. 32.Профитроли. Булочка со сливками. Требования к качеству. 33.Технология приготовления пресного слоёного теста. 34.Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста с различными фаршами. Языки слоёные. 35.Кулебяка слоёная с разными фаршами. Курник. Технология приготовления. 36.Ватрушки из слоёного теста с творогом или с повидлом. Ушки слоёные. Технология приготовления. 37.Технология приготовления изделий из слоёного теста. «Волованы». Рецепттура. 38.Технология приготовления крошкового полуфабриката «Дачный», «Особый», «Любительский». 39.Сахарное тесто и полуфабрикаты из него: «Сахарный», «Сахарный с орехами». Технология приготовления. 40.Полуфабрикаты и изделия из сухих смесей промышленного производства. 41.Технология приготовления полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности. Бисквит с повидлом. Определение качества. 42.технология приготовления песочно-яблочного полуфабриката, рулета «Снежинка». Рецепттура.	24
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Лабораторные работы №17.Технологический процесс приготовления пресного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста. Приготовление блинчиков.	3
	Лабораторные работы №18.Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста, приготовление батончиков слоёных с орехами.	3
	Лабораторные работы №19.Технологический процесс приготовления и оформления	3

	мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, приготовление сочной с творогом.	
	Лабораторные работы №20. Технологический процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из пряничного теста, приготовление коржей молочных.	3
	Лабораторные работы №21. Технологический процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из песочного теста, приготовление песочного печенья «Глаголики».	2
	Лабораторные работы №22. Технологический процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из песочного теста, приготовление песочного печенья «Ромашка».	2
	Лабораторные работы №23. Технологический процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, приготовление бисквита «Прага».	2
	Лабораторные работы №24. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, приготовление бисквита «Экстра».	2
	Лабораторные работы №25. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, приготовление кольца заварного.	2
	Лабораторные работы №26. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, приготовление профитролей.	2
Самостоятельные учебные работы при изучении раздела 4		18
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 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.		
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		97
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных. Мучных кондитерских изделий		97

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание: 1.Классификация и характеристика пирожных. Различие пирожных по массе, форме, отделке. 2.Основные процессы изготовления пирожных. 3.Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. 4.Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 5.Технология приготовления бисквитных пирожных со сливочным кремом. 6.Технология приготовления бисквитных пирожных фруктово-желейных. Рецепт. 7.Технология приготовления бисквитных пирожных глазированных помадой с белковым кремом. 8.Технология приготовления бисквитных пирожных «Буше» круглой формы. Требования к качеству. 9.Технология приготовления пирожного «Буше» фруктового, требования к качеству. 10.Технология приготовления пирожного «Рулет». Способы отделки. 11.Технология приготовления песочных пирожных кремовых. 12.Технология приготовления пирожного «Песочное» глазированного помадой. Рецепт. 13.Технология приготовления песочного пирожного «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом. Способы отделки. 14.Технология приготовления слоёного пирожного «Слойка» с кремом. Требования к качеству. 15.Технология приготовления пирожных «Муфточка» и «Трубочка» с кремом. Рецепт. 16.Технология приготовления пирожного «Слоёного» с конфитуром. Способы отделки. 17.Технология приготовления пирожных заварных «Трубочка» с кремом. 18.Технология приготовления пирожных заварных «Шу». Требования к качеству. 19.Технология приготовления воздушных пирожных «Воздушное» с кремом. Рецепт. 20.Технология приготовления воздушных пирожных с кремом «Шарлотт». 21.Технология приготовления миндального пирожного «Диш». 22.технология приготовления крошковых пирожных «Картошка» глазированная. Требования к качеству. 23.Технология приготовления пирожного «Картошка» обсыпная. Способы отделки. 24.Технология приготовления пирожных «Десертный набор». Требования к качеству. 25.Требования к качеству. Сроки реализации. Правила хранения.
--	---

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторные работы №27. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных.	2
	Лабораторные работы №28. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.	2
	Лабораторные работы №29. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.	2
	Лабораторные работы № 30. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных пирожных.	2
	Лабораторные работы № 31. Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и миндальных пирожных.	2
	Лабораторные работы № 32. Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных.	2
	Содержание:	33
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	1. Классификация и характеристика тортов. 2. Виды тортов в зависимости от сложности отделки помассе, форме. 3. Основные процессы изготовления тортов. 4. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. 5. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 6. Технология приготовления бисквитных тортов со сливочным кремом. Рецепттура. 7. Технология приготовления бисквитных тортов фруктово-желейных. Рецепттура. 8. Технология приготовления бисквитных тортов глазированных помадой с белковым кремом. 9. Технология приготовления бисквитных тортов с творожным кремом. 10. Технология приготовления песочных тортов в зависимости от формы. 11. Технология приготовления песочных тортов кремовых. Требования к качеству. 12. Технология приготовления песочных тортов фруктово-желейных. Способы отделки. 13. Технология приготовления песочных тортов глазированных различной формы. Рецепттура. 14. Технология приготовления песочных тортов с белковым кремом. Рецепттура. 15. Технология приготовления песочных тортов с белково-заварным кремом. Способы отделки. 16. Технология приготовления слоёных тортов с кремом. Требования к качеству.	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5	17.Технология приготовления слоёных тортов с конфитуром и сахарной пудрой.	
	18.Технология приготовления слоёных тортов с заварным кремом. Способы отделки.	
	19.Технология приготовления тортов заварных с кремом.	
	20.Технология приготовления тортов заварных с желатином и сливками. Требования к качеству.	
	21.Технология приготовления воздушных тортов с кремом. Рецепт.	
	22.Технология приготовления воздушного торта «Ярославна». Рецепт.	
	23.Технология приготовления воздушного торта «Паутинка».	
	24.Технология приготовления воздушно-ореховых тортов. Способы отделки.	
	25.Технология приготовления воздушно-орехового торта «Полёт». Требования к качеству.	
	26.Технология приготовления торта «Киевский». Требования к качеству. Правила хранения.	
	27.Миндальные торты. Технология приготовления торта «Крещатик». Рецепт.	
	28.Технология приготовления торта «Идеал», «Миндально-фруктовый».	
	29.Крошковые торты. Виды полуфабрикатов для приготовления тортов.	
	30.Технология приготовления тортов «Пингвин», «Полёно». Рецепт. Правила хранения.	
	31.Комбинированные торты. Ассортимент. Технология приготовления.	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	32.Технология приготовления торта «Бисквитно-песочного», «Бисквитно-воздушного».	12
	33.Хранение и транспортировка тортов.	2
	Лабораторные работы №33. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов: «Сказка», «Трюфель», «Прага».	2
	Лабораторные работы №34. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов: «Добрынинский», «Ивушка».	2
	Лабораторные работы №35. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных тортов: «Зенит», «Клубничный венок».	2
	Лабораторные работы №36. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных тортов: «Московская слойка», «Спортивный».	2
	Лабораторные работы №37. Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов: «Чайная роза», «Паутинка».	2
	Лабораторные работы №38. Приготовление, оформление и подготовка к реализации миндальных и комбинированных тортов: «Миндально-фруктового», «Ночка».	2
		15

1. Систематическая проработка комплектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	144
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: хлеб, булочки, пончики, пирожки жареные, беляши, пончики. 2 Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него: ватрушки, рогаики, пирожки печеные, пироги, пицца. 3 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: булочки, расстегаи, кулебяки, пироги. 4 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: кексы, куличи, ромовая баба. 5 Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него: булочки, ватрушки, крученики. 6 Приготовление слоёного пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, струдель с изюмом, печенье с творогом. 7 Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники, коржики, коврижки. 8 Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье, кексы. 9 Приготовление бисквитного теста и изделий из него: печенье «Ленинградское», рулеты. 10 Приготовление заварного теста и изделий из него: профитролы, кольца воздушные. 11 Приготовление слоёного теста и изделий из него: языки слоёные, яблоки в слойке, ушки слоёные. 12 Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него: «Меренги», печенье миндальное. 13 Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, сиропов, глазурей, помад, мастики, пралине, украшений из них. 14 Приготовление и оформление бисквитных пирожных со сливочным кремом и крошковых пирожных. 15 Приготовление и оформление бисквитных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой. 16 Приготовление и оформление бисквитных тортов со сливочным кремом. 17 Приготовление и оформление бисквитных тортов с белковым кремом. 18 Приготовление и оформление песочных пирожных со сливочным кремом.	

19	Приготовление и оформление песочных пирожных с белковым кремом и фруктовой начинкой.	
20	Приготовление и оформление песочных тортов со сливочным кремом.	
21	Приготовление и оформление песочных тортов с белковым кремом и фруктовой начинкой.	
22	Приготовление и оформление заварных пирожных.	
23	Приготовление и оформление пирожных и тортов из слоёного теста.	216
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05		
Виды работ:		
1	Знакомство с базовым предприятием общественного питания	
2	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	
3	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	
4	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	
5	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с фаршами	
6	Приготовление и оформление хлеба и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста с фаршами	
7	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоёного теста	
8	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и вафельного теста	
9	Приготовление пирога с брынзой, пирожков сдобных пресных с различными фаршами	
10	Приготовление трубочки вафельной с начинкой	
11	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	
12	Приготовление печенья песочного, печенья творожного	
13	Приготовление кексов из песочного теста	
14	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста	
15	Приготовление и оформление пряников приготовленных заварным способом	
16	Приготовление и оформление коврижек	
17	Приготовление изделий из бисквитного теста	
18	Приготовление и оформление бисквита «Прага», бисквита со сливочным маслом	
19	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	
20	Приготовление изделий из пресного слоёного теста	
21	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и воздушно-орехового теста	
22	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из миндального теста	
23	Приготовление и оформление различных пирожных из бисквитного теста	
24	Приготовление и оформление бисквитных тортов с белковым кремом и фруктовой прослойкой	
25	Приготовление и оформление тортов из бисквитного теста	
26	Приготовление и оформление различных пирожных из песочного теста	
27	Приготовление и оформление тортов из песочного теста	

28	Приготовление и оформление пирожных из заварного и слоёного теста	
29	Приготовление и оформление тортов из заварного теста	
30	Приготовление и оформление пирожных и тортов из слоёного теста	
31	Приготовление и оформление пирожных из воздушного и воздушно-орехового теста	
32	Приготовление и оформление тортов из воздушного, воздушно-орехового теста	
33	Приготовление и оформление пирожных и тортов из миндального теста	
34	Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов	
35	Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов	
Всего:		782

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, оснащенные:

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

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором);

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

Лаборатории:

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.

2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

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

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

10.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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

12.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», 2016. – 336 с.

13.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

14.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.

15.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», 2016. – 240 с.

16.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2016. – 336 с.

17.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.

18.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2016. – 512 с.

19.Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 176 с.

20.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Сове-том 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 оборотной способности 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>

3.2.3. 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 без дрожжевого 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.

4.Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е

изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.ИдопМ.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРРГ),2010. – 1216 с.: ил.

5.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

6.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

4. 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, стандартам 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,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

	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.	
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, мучных кондитерских изделий по действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	– 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) дегазация в процессе	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		

	приготовления. Чистота на рабочем месте и в холодильнике; адекватный выбор и целевое, использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	соблюдение требований персональной гигиены –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: цвет/сочетание/баланс/композиция) –гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и

	–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. –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. –актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. –эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности. –грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе. –понимание значимости своей профессии.	производственной практике; -заданий для работы на основе общечеловеческих ценностей; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; -заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной производственной практикам.
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ 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.	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-адекватность, применение средств информации 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023