

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05

«Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности – приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

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
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПООП.

	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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²:

Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> <p><i>приготавливать, оформлять и подготавливать к реализации воздушных, миндальных, крошковых комбинированных тортов. Варианты оформления.</i></p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного</p>

² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

производства;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
технологическое оборудование и производственный инвентарь для формования мучных кондитерских изделий, для отделки мучных кондитерских изделий;
требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий;
санитарно-гигиенические требования к личной гигиене персонала кондитерского цеха;
современные виды разрыхлителей в кондитерском производстве;
требования к качеству, условия и сроки хранения. правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию;
желирующие вещества в кондитерском производстве, пектин;
ореховое сырье и мак в кондитерском производстве;
растительное сырье в кондитерском производстве;
пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители;
сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства;
дефекты помады, карамели, мастики и марципана и способы их устранения;
технология лепки украшений из атласной карамели;
технологии приготовления фирменных сливочных кремов, крема «Новый», «Шарлотт», «Гляссе», и их производных;
дефекты сливочных кремов и способы их устранения;
технологии приготовления заварного белкового крема и его производных, крема заварного, ванильного крема «Патисьер» и его производных, крема из сливок и его производных, кремов на основе сыра, крема «Шибуст» и его производных;
виды шоколада: горький, молочный и белый и технику его темпорирования;
технологии приготовления корпусных конфет с двумя начинками контрастной текстуры, нарезных конфет, глазированных шоколадом, трюфелей отсадных с последующим погружением в шоколад;
методы приготовления сладких начинок и фаршей для хлебобулочных изделий;
технологии приготовления низкокалорийных хлебобулочных изделий с отварными протертыми овощами;
особенности формования и приготовления булочек из дрожжевого безопасного теста;
технологическая последовательность приготовления фигурной сдобы, пирога «Невский», «Рюмерский»;
технологическая последовательность приготовления пирожков, ватрушек, кулебяк;
технологическая последовательность приготовления расстегаев из дрожжевого безопасного теста;

	<i>технологическая последовательность приготовления кексов, куличей, ромовой бабы, пирожков жареных, пончиков, хвороста; дефекты изделий из дрожжевого теста и способы их устранения; приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства.</i>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **698 часов**

в том числе в форме практической подготовки **542 часа.**

Из них на освоение МДК **224 часа.**

МДК 05.01 – 42 часа , МДК 05.02- 182 часов.

в том числе самостоятельная работа **4 часа**

практики, в том числе учебная **216 часов**

производственная **252 часа.**

Промежуточная аттестация 12 часов.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ³
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.		Учебная	Производственная		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	40	10	-	-	2	
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	48	8	-	-	-	
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	40	38	14	-		2	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	45	45	28	-		-	
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	35	35	14	-		-	
ПК 5.1-5.5	<i>Учебная и производственная практика</i>	468			216	252		
ПК 5.1-5.5	<i>Экзамен по модулю</i>	6						

	<i>Vcezo:</i>	<i>698</i>	<i>206</i>	<i>74</i>	<i>216</i>	<i>252</i>	<i>4</i>
--	----------------------	-------------------	-------------------	------------------	-------------------	-------------------	-----------------

2.2. МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов 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 кондитерских изделий.			42	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		6	
	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
	2	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных изделий.	1	2
	3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления мучных кондитерских изделий.	1	2
	4	Современные методы приготовления хлебобулочных мучных, кондитерских изделий.	1	2
	5	Технологическая последовательность приготовления хлебобулочных изделий.	1	2
	6	Технологическая последовательность приготовления мучных кондитерских изделий.	1	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		19	
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	1	2
	2	Виды, назначение технологического оборудования.	1	2
	3	<i>Классификация механического оборудования.</i>	1	2
	1	Практическое затытие № 1: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования.	1	2
	4	<i>Классификация теплового оборудования.</i>	1	2
	2	Практическое затытие № 2: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования.	1	2
	5	<i>Классификация холодильного оборудования.</i>	1	2
3	Практическое затытие № 3: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	1	2	

	6	Виды, назначение производственного инвентаря.	1	2
	7	Виды, назначение инструментов, посуды.	1	2
	8	Правила безопасного использования оборудования, инвентаря, инструментов кондитерского цеха.	1	2
	9	Правила ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой	1	2
	4	Практическое занятие № 4: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	1	2
	10	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
	11	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	1	2
	12	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	1	2
	Практические занятия		2	
	5	Практическое занятие № 5: Организация рабочего места кондитера для выполнения работ в складских и подготовительных помещениях кондитерского цеха	1	2
	6	Практическое занятие № 6: Организация рабочего места кондитера для выполнения работ в помещениях для приготовления теста и выпекания кондитерского цеха.	1	2
	13	Организации рабочего места кондитера на различных участках кондитерского цеха.	1	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание учебного материала		17	
	1	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	1	2
	2	<i>Мука, крахмал и крахмалопродукты их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
	3	<i>Сахар и сахаросодержащие продукты их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
	4	<i>Соль, разрыхлители их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2

5	<i>Молоко и молочные продукты их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
6	<i>Масла и жиры их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
7	<i>Яйца и яичные продукты их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
8	<i>Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители их характеристика подготовка к использованию и правила хранения.</i>	1	2
Самостоятельная работа		2	
1	Самостоятельная работа № 1: «Желирующие вещества».	1	
2	Самостоятельная работа № 2: «Орехи и масличные семена. Плодово-ягодные продукты».	1	
Содержание учебного материала		3	
9	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	2
10	Правила оформления заявок на склад.	1	2
11	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	2
Практические занятия		4	
7	Практическое занятие № 7: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, в различных отделениях кондитерского цеха	1	2
8	Практическое занятие № 8: Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	1	
9	Практическое занятие № 9: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	
10	Практическое занятие № 10: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	
Всего		42	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

2.2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<i>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</i>			182	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			48	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		3	
	1	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов.	1	2
	2	Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов, при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1	2
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала		12	
	1	Характеристика, назначение различных видов сиропов.	1	2
	2	Органолептические способы определения готовности сиропов.	1	2
	3	Оценка качества различных видов сиропов.	1	2
	4	Характеристика и требования к качеству ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	1	2
	5	Приготовление сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	6	Приготовление помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	7	Определение готовности и правила использования помады.	1	2
	8	<i>Дефекты помады и способы их устранения</i>	1	2
	9	Приготовление карамели. Простые украшения из карамели.	1	2
	10	<i>Технология лепки украшений из атласной карамели</i>	1	2
	11	<i>Дефекты карамели и способы их устранения</i>	1	2
	12	Приготовление желе. Украшения из желе. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		3	

Приготовление глазури	1	Виды глазури в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций.	1	2
	2	<i>Отделка изделий кувертюром и кремом ганаш</i>	1	2
	3	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	2
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание учебного материала		19	
	1	Классификация кремов. Методы приготовления. Требования к качеству сырья.	1	2
	2	Приготовление сливочных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	3	<i>Технология приготовления крема «Шарлотт»и его производных</i>	1	2
	4	<i>Технология приготовления крема «Гляссе» и его производных</i>	1	2
	5	<i>Дефекты сливочных кремов и способы их устранения</i>	1	2
	1	Практическое затытие № 1: Рисование горизонтальных элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	2
	2	Практическое затытие № 2: Рисование вертикальных элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	2
	3	Практическое затытие № 3: Рисование композиционно-замкнутых элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	2
	4	Практическое затытие № 4: Рисование сложных элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1	2
	Содержание учебного материала		10	
	6	<i>Варианты нанесения основных узоров из сливочного крема</i>	1	2
	7	<i>Варианты нанесения сложных украшений из сливочного крема</i>	1	2
	8	Приготовление белковых кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	9	Варианты нанесения основных украшений из белкового крема	1	2
	10	Приготовление заварных кремов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	11	<i>Технология приготовления крема «Патисьер»и его производных.</i>	1	2
12	<i>Технология приготовления заварного белкового крема и его производных»</i>	1	2	
13	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.	1	2	
14	<i>Технология приготовления кремов на основе сыра</i>	1	2	

	15	<i>Технология приготовления крема «Шибуст» и его производных</i>	1	2
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала		5	
	1	Виды сахарной мастики и марципана особенности приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	2	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	2
	Практическое занятие		2	
	5	Практическое занятие № 5: Приготовление различных видов отделки из сахарной мастики	1	2
	6	Практическое занятие № 6: Приготовление различных видов отделки из марципана	1	2
	Содержание учебного материала		1	
5	<i>Дефекты сахарной мастики и марципана, способы их устранения</i>	1	2	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание учебного материала		4	
	1	Виды посыпок и крошки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	2	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	2
	Практическое занятие		2	
	7	Практическое занятие № 7: Приготовление различных видов посыпок из выпеченных полуфабрикатов, сахарного песка и помады.	1	
8	Практическое занятие № 8: Приготовление различных видов посыпок из шоколада и орехов	1		
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	2	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	2
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			40	

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		2
	1	Классификация, ассортимент и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.	1 2
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба.	1 2
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		3
	1	Виды фаршей и начинок для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству	1 2
	2	<i>Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок.</i>	1 2
	3	Требования к качеству фаршей и начинок, условия и сроки хранения.	1 2
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		7
	1	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	1 2
	2	Правила выбора, характеристика и требования к качеству ингредиентов, для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба.	1 2
	3	Способы разрыхления теста.	1 2
	4	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного дрожжевого теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 2
	5	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске слоеного дрожжевого теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1 2
	Практическое занятие		2
	9	Практическое занятие № 9: Решение задач на определение упека, припека для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	1 2
	10	Практическое занятие № 10: Решение задач на определение расчета количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	1 2
	Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	
1		Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба регионального ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1 2
1		<i>Самостоятельная работа № 1: Составить схему технологической последовательности приготовления хлеба формового</i>	1 3

и хлеба	2	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1	2
	2	<i>Самостоятельную работу № 2: Составить схему технологической последовательности приготовления кулебяки из дрожжевого опарного теста</i>	1	3
	3	Приготовление региональных хлебобулочных изделий и хлеба.	1	2
	4	<i>Технологическая последовательность приготовления расстегаев из дрожжевого безопарного теста</i>	1	2
	5	Приготовление низкокалорийных хлебобулочных изделий и хлеба.	1	2
	6	<i>Технология приготовления низкокалорийных хлебобулочных изделий с отварными протертыми овощами</i>	1	2
	7	Приготовление пирога «Невского» (ЭОР)	1	2
	8	Особенности оформления изделий до выпечки и после нее.	1	2
	9	Особенности формования и приготовления булочек из дрожжевого безопарного теста (ЭОР)	1	2
	10	Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	11	Приготовление пирога «Рюмерского» (ЭОР)	1	2
	12	Приготовление ромовой бабы(ЭОР)	1	2
	13	Приготовление изделий из дрожжевого теста (ЭОР)	1	2
	14	<i>Дефекты изделий из дрожжевого теста и способы их устранения</i>	1	2
Практическое занятие			12	
	11	Практическое занятие № 11: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (замес теста)	1	2
	12	Практическое занятие № 12: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (обминка и брожение)	1	
	13	Практическое занятие № 13: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (разделка)	1	
	14	Практическое занятие № 14: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	1	

		(расстойка, формование)		
	15	Практическое затытие № 15: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (расстойка, смазывание)	1	
	16	Практическое затытие № 16: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста (выпечка, реализация)	1	
	17	Практическое затытие № 17: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (замес теста)	1	
	18	Практическое затытие № 18: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (обминка, брожение)	1	
	19	Практическое затытие № 19: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста(разделка)	1	
	20	Практическое затытие № 20: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (расстойка, смазывание)	1	
	21	Практическое затытие № 21: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (выпечка)	1	
	22	Практическое затытие № 22: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (реализация)	1	2
Раздел модуля 4.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			45	
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала		9	
	1	Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	1	2
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изделий из бездрожжевого теста.	1	2
	3	<i>Приготовление блинчиков с мясом (ЭОР)</i>	1	2
	4	<i>Дефекты изделий из блинов и способы их устранения</i>	1	2
	5	<i>Приготовление пельменей, вареников, мант (ЭОР)</i>	1	2
	6	<i>Технологическая последовательность приготовления теста для пельменей.</i>	1	2

	7	Приготовление чебуреков (ЭОР)	1	2
	8	Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	1	2
	9	Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из бездрожжевого теста.	1	2
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		36	
	1	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	1	2
	Практическое занятие		4	
	23	Практическое занятие № 23: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста (пельмени)	1	2
	24	Практическое занятие № 24: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста (вареники)	1	2
	25	Практическое занятие № 25: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста (манты, хинкали)	1	2
	26	Практическое занятие № 26: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста (домашняя лапша)	1	2
	Содержание учебного материала		2	
	2	Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	2
	3	Приготовление мучных кондитерских изделий пресного слоёного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
	Практическое занятие		4	
	27	Практическое занятие № 27: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста (рогалик с фруктовой начинкой)	1	2
	28	Практическое занятие № 28: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста (наполеон)	1	2
	29	Практическое занятие № 29: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста (самса)	1	2
	30	Практическое занятие № 30: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста (порог с фруктово-ягодной начинкой)	1	2
	Содержание учебного материала		1	
4	Приготовление мучных кондитерских изделий сдобного пресного теста.	1	2	

	Методы и способы приготовления, формование и выпечка.		
Практическое занятие		4	
31	Практическое занятие № 31: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста (вартушки)	1	2
32	Практическое занятие № 32: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста (сочни)	1	2
33	Практическое занятие № 33: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста (пирог с ягодами)	1	2
34	Практическое занятие № 34: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста (печенье)	1	2
Содержание учебного материала		1	
5	Приготовление мучных кондитерских изделий пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
Практическое занятие		4	
35	Практическое занятие № 35: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста (рописные пряники)	1	2
36	Практическое занятие № 36: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста (сувенирные пряники)	1	2
37	Практическое занятие № 37: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста (пряничный домик)	1	3
38	Практическое занятие № 38: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста (коврижки)	1	2
Содержание учебного материала		1	
6	Приготовление мучных кондитерских изделий песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
Практическое занятие		4	
39	Практическое занятие № 39: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (печенье курабье)	1	2
40	Практическое занятие № 40: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (сочни)	1	2
41	Практическое занятие № 41: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (кольцо с орехом)	1	2

	42	Практическое занятие № 42: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста (шахматный пирог)	1	2
	Содержание учебного материала		1	
	7	Приготовление мучных кондитерских изделий бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
	Практическое занятие		4	
	43	Практическое занятие № 43: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (бисквит основной)	1	2
	44	Практическое занятие № 44: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (бисквит –размазка)	1	2
	45	Практическое занятие № 45: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (бисквит с наполнителем)	1	2
	46	Практическое занятие № 46: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста (бисквит Буше)	1	2
	Содержание учебного материала		1	
	8	Приготовление мучных кондитерских изделий заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	2
	Практическое занятие		4	
	47	Практическое занятие № 47: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (профитроли)	1	2
	48	Практическое занятие № 48: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (шу с кракелином)	1	
	49	Практическое занятие № 49: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (коржи для торта)	1	
	50	Практическое занятие № 50: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста (декор,сетка)	1	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			35	
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала		13	
	1	Классификация и характеристика пирожных.	1	2
	2	Основные процессы изготовления пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	2
	3	Приготовление бисквитных и песочных пирожных. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	1	2

	Практическое занятие	2		
51	Практическое занятие № 51: Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных	1	2	
52	Практическое занятие № 52: Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных	1	2	
	Содержание учебного материала	1		
4	Приготовление слоеных и заварных пирожных. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	2	
	Практическое занятие	2		
53	Практическое занятие № 53: Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных пирожных	1	2	
54	Практическое занятие № 54: Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных	1	2	
	Содержание учебного материала	1		
5	Приготовление воздушных и миндальных пирожных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	1	2	
	Практическое занятие	2		
55	Практическое занятие № 55: Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных	1	2	
56	Практическое занятие № 56: Приготовление, оформление и подготовка к реализации миндальных пирожных	1	2	
	Содержание учебного материала	1		
6	Приготовление крошковых пирожных.	1	2	
	Практическое занятие	1		
57	Практическое занятие № 57: Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных	1	2	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала	22		
	1	Классификация, форма, размер и масса тортов.	1	2
	2	Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	3	Приготовление бисквитных и песочных тортов. Варианты оформления.	1	2
		Практическое занятие	1	
	58	Практическое занятие № 58: Приготовление, оформление бисквитных	1	2

	тортов, подготовка к реализации.		
Содержание учебного материала		1	
4	<i>Технология приготовления бисквитного торта «Творожно-цитрусового»(ЭОР)</i>	1	2
Практическое занятие		1	
59	Практическое занятие № 59: Приготовление, оформление песочных тортов, подготовка к реализации	1	2
Содержание учебного материала		2	
5	<i>Технология приготовления песочного торта «Чизкейк из сыра Маскорпоне» (ЭОР)</i>	1	2
6	Приготовление слоеных тортов. Варианты оформления.	1	2
Практическое занятие		1	
60	Практическое занятие № 60: Приготовление, оформление слоёных тортов, подготовка к реализации.	1	2
Содержание учебного материала		2	
7	<i>Технология приготовления слоёного торта «Слоёный с яблоками» (ЭОР)</i>	1	2
8	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления.	1	2
Практическое занятие		2	
61	Практическое занятие № 61: Приготовление, оформление воздушных тортов, подготовка к реализации.	1	2
62	Практическое занятие № 62: Приготовление, оформление воздушно-ореховых тортов, подготовка к реализации.	1	2
Содержание учебного материала		2	
9	<i>Технология приготовления воздушного торта с суфле (ЭОР)</i>	1	2
10	Приготовление миндальных тортов. Варианты оформления.	1	2
Практическое занятие		1	
63	Практическое занятие № 63: Приготовление, оформление миндальных тортов, подготовка к реализации.	1	2
Содержание учебного материала		3	
11	<i>Технология приготовления миндального торта «Чизкейк с сыром Маскорпоне сливочно-малиновый» (ЭОР)</i>	1	2
12	<i>Приготовление низкокалорийных муссовых тортов. Варианты</i>	1	2

		<i>оформления.</i>		
	13	<i>Технология приготовления торта «Творожно-апельсинового» (ЭОР)</i>	1	2
	Практические занятия		1	
	64	Практическое занятие № 64: <i>Приготовление комбинированных тортов. Варианты оформления.</i>	1	
	Содержание учебного материала		2	
	14	<i>Технология приготовления комбинированных тортов</i>	1	2
	15	<i>Требования к качеству, условия и сроки хранения тортов.</i>	1	2
	Консультации		8	
	Экзамен		6	
	Всего:		182	
Учебная практика			216	
Виды работ:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 				

<p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. (Пряники, коврижки, молочные коржи)</p> <p>Приготовление сдобных пресных изделий с различными фаршами. (Сочни, пирожки с различными фаршами)</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий (Вафель, кексов, «Мафин», «Капкейков» с кремом «Шарлотт»)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. (Макароны с кремом «Ганаш», Меренги со сливочным кремом, ореховое безе)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста (торты «Полет», «Киевский», «Паутинка»)</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста («Курабье», пирожное «Корзиночка с зефиром», песочное пирожное глазированное помадой под мрамор, крендель.)</p>		
--	--	--

<p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста (торты «Ленинградский», «Принц-Регент») Приготовление полуфабрикатов и изделий из слоёного теста («Язычки», «Трубочки с белковым кремом») Приготовление полуфабрикатов и изделий из слоёного теста (пирожки слоёные с различными фаршами, «Курник») Приготовление полуфабрикатов и изделий из слоёного теста (торт «Слоёный с кремом «Патисьер», пирожное «Слойка с фруктовым кремом») Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста («Эклеры» глазированные помадой, «Шу» с кракелином и заварным кремом) Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста (торты «Клубничный венок», «Заварной-фруктовый») Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального теста (пирожное «Миндальное», «Варшавское») Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального теста (торты «Крешатник», «Идеал») Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста (пирожное бисквитное фруктово-желейное с белковым кремом, пирожное «Буше» со сливочным кремом и шоколадной глазурью) Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста (рулет «Чешский», торт «Сказка») Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста (торты «Прага», «Славутич») Приготовление муссовых тортов с декором из шоколада Приготовление муссовых птифур, миниатюр, пирожных с декором из карамели Приготовление корпусных конфет Приготовление нарезных и трюфельных конфет Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (Хлеб пшеничный, хлеб с пряностями, багет) Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (Булочки «Школьная», «Ванильная», «Лимонная») Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (бриош с изюмом, бриош картофельный) Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (сдобы «Выборгской», «Обыкновенной», булочки «Плюшки», «Устрицы», «Круосаны») Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ватрушки, кулебяки, расстегаи, пироги) Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба (куличи, ромовая баба, кексы) Дрожжевое слоёное тесто и изделия из него. Изделия жареные в жире (пирожки, пончики, хворост, оладьи. Комбинированные торты и пирожные</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). 	<p>252</p>	

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Приготовление мучных кондитерских изделий. Приготовление сдобных пресных изделий с различными фаршами. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из слоеного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из миндального теста. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, жареных дрожжевых изделий.

Дифференцированный зачет

Экзамен по модулю	6	
Итого	698	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

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

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. 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.: Стандартиформ, 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. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. 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», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. 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.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. 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», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

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

1.2.3. 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 бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРРГ), 2010. – 1216 с.: и

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на 	

	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для</p>

	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	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 и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

<p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. - Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. - Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. - Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. 	
---	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024