

Министерство образования и науки Астраханской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

СОГЛАСОВАНО



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Программа учебной практики УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Разработчик:

Рязанова Наталья Германовна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Астраханской области «Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Рекомендовано Методическим советом ГБПОУ АО
«Камызякский сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета

Протокол № 1 от «28» августа 2019 г.

Председатель Методического совета  /И.Е. Боброва/

Рассмотрено на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения

Протокол № 1 «27» августа 2019 г.

Председатель  /Рязанова Н.Г./

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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 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 студент должен

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>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (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</p>

	упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
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 производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 824

Из них на освоение МДК 386 часов

в том числе, самостоятельная работа 16 часов

на практики, в том числе учебную 180 часов

и производственную 252 часа

Промежуточная аттестация 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		Консультации		
			Всего, часов	В том числе		Учебная	Производственная			
ПА	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	МДК 05.01 Организация, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	90	80	6	38		-	-	-	4
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	296	280	6	146	-	-	-	-	10
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	180					180			
ПК 5.1-5.5	Производственн	252						252		

	ая практика									
	Экзамен по модулю			6						
	Всего:	824	360	18	184	-	180	252	-	14

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 учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем, часов	
1	2		3	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			90	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			90	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	Уровень освоения	18	
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	12	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	3. Организация труда кондитера. Тестомесильное отделение кондитера	2		
	4. Тесторазделочное и заготовочное отделение кондитера	2		
	5. Выпечное отделение кондитера. Организация цеха отделки.	2		
	6. Требования к организации хранения и реализации полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	В том числе, практических и лабораторных занятий			6
	«Практическое занятие 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».		2	
«Практическое занятие 2. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для ПОП».		2		
«Практическое занятие 3. Организация презентации и подачи готовых кондитерских изделий. Посуда, подставки, приборы, оформление».		2		
Тема 1.2. Организация и техническое	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12	
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках	2	6	

оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кондитерского цеха.		
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в том числе отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	«Практическое занятие 4. Тренинги по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»		2
	«Практическое занятие 5. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с взбивальными машинами».		2
	«Практическое занятие 6. 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 учебного материала	Уровень освоения	14
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	6
	2. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила оформления заявок на склад.	2	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		8
	«Практическое занятие 7. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления кондитерских изделий».		2
	«Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха».		2
	«Практическое занятие 9. Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.».		2
	«Практические занятия 10. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья».		2

Тема 1.4. Нормативно-техническая документация при приготовлении кондитерских изделий	Содержание учебного материала	Уровень освоения	16	
	1. Нормативно-техническая документация кондитера, их характеристика и использование в работе.	2	6	
	2. Технические нормативы для предприятий общественного питания и кондитерских производств. Изучение ГОСТов, справочника кондитера, САНПИНа.	2		
	3. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий, как основа кондитерского производства.	2		
	В том числе, практических и лабораторных занятий			12
	«Практическое занятие 11. Изучение сборника рецептур хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»			2
	«Практическое занятие 12. Изучение структур и составление технологических карт на приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».			2
	«Практическое занятие 13. Расчет однофазных и многофазных рецептур на сложные мучные кондитерские изделия».			2
	«Практическое занятие 14. Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий».			4
	«Практическое занятие 15. Определение санитарных норм и правил выполнения работ по приготовлению мучных кондитерских изделий».			2
Тема 1.5. Качество продукции и контроль над ней	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12	
	1. Характеристика современных продуктов питания	2	8	
	2. Методы и задачи лабораторного контроля. Приемы проверки сырья и готовых кондитерских изделий	2		
	3. Исследование готовых кондитерских изделий	2		
	4. Хранение и доставка кондитерских изделий	2		
	В том числе, практических и лабораторных занятий			2
«Практическое занятие 16. Проведение исследований приобретенных кондитерских изделий».			2	
Тема 1.6. Безопасность и охрана труда кондитерского производства	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8	
	1. Охрана труда в кондитерском производстве. Пожарная безопасность.	2	4	
	2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования	2		

	В том числе, практических и лабораторных занятий		4
	«Практическое занятие 17. Изучение инструкций по ТБ на рабочих местах кондитера		4
Примерная тематика самостоятельной учебной работы			
Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Задания по таблицам. Составление технологических карт простой и сложной кулинарной продукции. Отбор средних проб кондитерских изделий.			4
Консультации			-
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного			6
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			296
Раздел модуля 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлеба, хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента			80
Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	4
	В том числе, практических и лабораторных занятий		4
	«Практическое занятие 1. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий для предприятий общественного питания».		4
Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материал	Уровень освоения	10
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	6
	2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.	2	

	3. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		4
	«Практическое занятие 2. Приготовление различных фаршей»		4
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1. Замес и образования теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	2	8
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	2	
	3. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2	
	4. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		
	«Практическое занятие 3. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»		2
Тема 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	Уровень освоения	20
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба; формование, расстойка, выпечка.	2	6
	2. Особенности оформления до выпечки и после нее.	2	
	3. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		14
	«Практическое занятие 4. Разработка технологических карт приготовления хлеба в ассортименте»		2
	«Практическое занятие 5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного и безопарного теста»		6
	«Практическое занятие 6. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий»		6
Тема 2.5. Организация и	Содержание учебного материала	Уровень освоения	14

процессы приготовления сложных хлебобулочных изделий	1. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	2	6
	2. Технологический процесс приготовления и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	3. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		8
	«Практическое занятие 7. Составление технологических схем и сырьевых ведомостей для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба».		2
	«Практическое занятие 8. Приготовление праздничного хлеба»		6
Тема 2.6. Приготовление теста для изделий из дрожжевого теста опарным и безопарным способом	Содержание учебного материала	Уровень освоения	18
	1. Классификация теста. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способ замеса дрожжевого безопарного теста для изделий из теста. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста.	2	10
	2. Способ замеса дрожжевого опарного теста для изделий из теста. Контроль качества и безопасности теста.	2	
	3. Технологический процесс приготовления пирогов, кулебяк.	2	
	4. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	2	
	5. Способы отделки и варианты оформления штучных изделий из дрожжевого теста. Правила проведения бракеража.	2	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		8
	«Практическое занятие 9. Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Определение качества клейковины и влажности муки».		2
	«Практическое занятие 10. Расчет количества воды на замес теста на 100 кг муки.		2
	«Практическое занятие 11. Расчет упека сдобных изделий из дрожжевого теста. Расчет усушки булки московской»		2
«Практическое занятие 13. Выполнение расчетов для приготовления пирогов по заданным условиям»		2	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			36

Тема 3.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, их значение в питании. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	4
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	3	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		6
	«Практическое занятие 14. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста»		6
Тема 3.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	Уровень освоения	26
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного и воздушного (воздушно-орехового) теста.	3	16
	2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного слоеного теста.		
	3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	3	
	4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста.	3	
	5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста.	3	
	6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального и заварного теста.	3	
	7. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	
	8. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	3	
	В том числе, практических и лабораторных занятий		10
	«Практическое занятие 15. Расчет количества сырья и выхода готовых печенья, пряников, коврижек, кексов».		2
«Практическое занятие 17. Составление технологических карт и схем для		2	

	приготовления изделий из бисквитного и песочного теста».		
	«Практическое занятие 19. Составление технологических карт и схем для приготовления изделий из слоеного и пряничного теста»		2
	«Практическое занятие 21. Составление технологических карт и схем для приготовления изделий из заварного теста».		2
	«Практическое занятие 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста»		6
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			80
Тема 4.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	3	4
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	3	
	В том числе, практических и лабораторных занятий (не предусмотрено)		-
Тема 4.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	20
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3	8
	2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки карамели), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3	
	3. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	3	

	<p>4. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		12
	«Практическое занятие 22. Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов».		2
	«Лабораторная работа 11. Отработка техники варки сиропов различной концентрации».		2
	«Лабораторная работа 12. Приготовление помады разных цветов».		2
	«Лабораторная работа 13. Приготовление желе на желатине и на агаре».		2
	«Лабораторная работа 14. Выполнение приемов работы с отделочными полуфабрикатами».		2
	«Лабораторная работа 15. Органолептическая оценка качества отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных кондитерских изделий».		2
Тема 4.3. Приготовление глазури	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	4
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий (не предусмотрено)		-
Тема 4.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	26
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3	8
	2. Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	3	
	3. Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	3	

	4. Приготовление заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		18
	«Практическое занятие 23. Выполнение технологических расчетов при приготовлении отделочных полуфабрикатов».		2
	«Практическое занятие 24. Разработка технологических карт, схем приготовления 2кремов».		2
	«Лабораторная работа 16. Выполнение работ по приготовлению сливочных кремов»		2
	«Лабораторная работа 17. Выполнение работ по приготовлению белковых кремов разными способами»		4
	«Лабораторная работа 18. Выполнение работ по приготовлению заварных кремов.		4
	«Лабораторная работа 19. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика».		4
Тема 4.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	6
	2. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
	«Лабораторная работа 20. Технология приготовления мастики и выполнение отделочных элементов из нее».		4
Тема 4.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	4
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
	«Лабораторная работа 21. Приготовление отделочных полуфабрикатов»		4
Тема 4.7.	Содержание учебного материала	Уровень	8

Отделочные полуфабрикаты промышленного производства		освоения	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	4
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и 3 варианты оформления.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
«Лабораторная работа 22. Выполнение работ по шоколаду»			4
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			84
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала	Уровень освоения	34
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.	3	16
	2. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	
	3. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	3	
	4. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	3	
	5. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	3	
	6. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	3	
	7. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	3	

	8. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		18
	«Практическое занятие 25. Разработка технологических карт и схем приготовления слоеных пирожных».		2
	«Практическое занятие 26. Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного и песочного теста».		2
	«Практическое занятие 28. Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из миндального теста».		2
	«Лабораторная работа 23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных».		6
	«Лабораторная работа 24. Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента».		6
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала	Уровень освоения	22
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	3	10
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	3	
	3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	3	
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	3	

	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых и миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		12
	«Практическое занятие 29. Расчет рабочей рецептуры на 5 кг песочного торта, на 2 кг бисквитного торта»		2
	«Практическое занятие 32. Расчет рабочей рецептуры на 4 кг комбинированного торта»		2
	«Практическое занятие 33. Выполнение технологических расчетов и оформление технологических карт на приготовление сложных тематических тортов».		2
	«Лабораторная работа 25. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов»		6
Тема 5.3. Изготовление кондитерских изделий пониженной калорийности	Содержание учебного материала	Уровень освоения	28
	1. Характеристика кондитерских изделий пониженной калорийности	3	10
	2. Приготовление полуфабрикатов пониженной калорийности	3	
	3. Приготовление и рецептуры изделий с отварными протертыми овощами	3	
	4. Приготовление и рецептуры бисквитных изделий с фруктовыми пастами	3	
	5. Приготовление и рецептуры изделий с низким содержанием жира	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий		18
	«Лабораторная работа 26. Разработка технологических карт и схем для приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий»		2
	«Лабораторная работа 27. Изучение рецептов приготовления низкокалорийных рулетов и бисквитов, тортов и пирожных, кексов, коврижек и коржиков»		4
	«Практическое занятие 34. Приготовление низкокалорийных кондитерских штучных изделий».		6
	«Практическое занятие 35. Приготовление низкокалорийных кондитерских тортов и пирожных».		6
Примерная тематика самостоятельной учебной работы Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный «Юбилейный», Калач « Свадебный», Кулич пасхальный). Технологический процесс приготовления штучных изделий из теста (сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, плюшка московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка гражданская,			10

булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский»). Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
<p>Учебная практика по ПМ.05</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой 	180

<p>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>	
Курсовой проект	-
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)	-
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)	-
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	252

<p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Экзамен по модулю	6
Всего	824

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:

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-Ш, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-Ш, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-Ш, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- Ш, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- Ш, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 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.- Ш, 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. – Ш, 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.

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.: 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>

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 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); 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>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

	<p>= соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>= правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>= точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>= соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 5.2. Осуществлять 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>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, 	

<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <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 <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции</p>	
--	---	--

	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; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 	

