

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ С.С. Колыхалин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»



г. Судак, 2019

Рабочая программа профессионального модуля: ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:
Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № ____ от «__» _____ 2022г.
Председатель МК
_____ О.В. Зекина

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «Судак»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«__» _____ 2022 г.
МП

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5	ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ 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 (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР. 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР.2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР.3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР.4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР.6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР.7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР.7 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к

сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР.8 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

ЛР.9 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР.11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР.13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 738 часов;

из них на освоение:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов,
- самостоятельная работа – 12 часов
- на практику, в том числе,
- учебную практику – 288 часов,
- производственную практику – 216 часов,
- консультации – 4 часа;
- экзамен по модулю – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
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
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профес- сиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образователь- ной программы, час	Объем образовательной программы, час				Само- стоя- тель- ная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Практики		
			Обучение по МДК, час.				
			всего, часов	в т.ч.	Учеб- ная	Производ- ственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68	64	22	-	-	4
	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	156	148	66	-	-	8
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	34	32	12	-	-	2
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	30	28	12	-	-	2
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	58	56	30	-	-	2
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	34	32	12	-	-	2
ПК 5.1-5.5	Учебная практика	288			288		
ПК 5.1-5.5	Производственная практика	216	-	-		216	-
	Консультация	4					
	Экзамен	6					
Всего:		738	218	88	288	216	12

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2		3	4	5
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			68		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			68		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		5		
	1	Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		1
	2	Последовательность выполнения технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	О.11 с.13-19	1
	3	Характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	О.11 с.13-19	1
	4	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	О.11 с.13-19	1
	5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	О.11 с.13-19	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		10		
	6	Организация работ на различных участках кондитерского цеха	1	О.20 с. 137-145	1
	7	Техническое оснащение на различных участках кондитерского цеха	1	О.11 с.20-49	1
	8	Виды, назначение механического оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	1	О.11 с.21-34	1
	9	Виды, назначение теплового оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	1	О.11 с.35-44	1
	10	Виды, назначение холодильного оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	1	О.11 с.44-47	1
	11	Виды, назначение оборудования и приборов для измерений, правила безопасного использования, правила ухода за ним	1	О.11 с.47-48	1
	12	Виды, назначение вспомогательного (нейтрального) оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним	1	О.11 с.48-49	1
	13	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их	1	О.11 с.49-55	1

		подбора и безопасного использования, правила ухода за ними			
	14	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	O.11 с.34	1
	15	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации	1	O.11 с.58-65	1
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание		25		
	16	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	1	O.11 с.75-76	1
	17	Характеристика муки, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 с.76-80 O.21 с.253-272	1
	18	Характеристика крахмала и крахмалопродуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 с.80-82	1
	19	Характеристика сахара, и сахаросодержащих продуктов классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 с.82-88	1
	20	Характеристика пищевой поваренной соли, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 с.88-89	1
	21	Характеристика разрыхлителей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 с.89-93	1
	22	Характеристика молока и молочных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 с.94-100	1
	23	Характеристика животных жиров, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11с.100-104	1
	24	Характеристика растительных жиров, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11с.100-104	1
	25	Характеристика комбинированных жиров, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11с.100-104	1
	26	Характеристика яиц, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11с.104-107 O.21с.223-228	1
	27	Характеристика яичных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 с.104-10 O.21с.223-228	1
	28	Характеристика пищевых ароматизаторов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к	1	O.11 с.107-10 O.21с.300-305	1

	использованию			
29	Характеристика пищевых пряностей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11c.107-109 O.21c.300-305	1
30	Характеристика пищевых кислот, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11c.107-109 O.21c.300-305	1
31	Характеристика пищевых красителей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11c.107-109 O.21c.300-305	1
32	Характеристика желирующих веществ, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11c.109-110 O.21 c.322-326	1
33	Характеристика орехов и масличных семян, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 c.110-112	1
34	Характеристика плодово-ягодных продуктов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 c.110-112	1
35	Характеристика пищевых смесей промышленного производства, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11 c.112-113	1
36	Характеристика пищевых и биологически-активных добавок, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.8 c.37-39	1
37	Характеристика сухих смесей и отделочных полуфабрикатов промышленного производства, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.8 c.58-63	1
38	Характеристика интенсивных подсластителей, улучшителей муки, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.8 c.46-57	1
39	Характеристика интенсивных загустителей и стабилизаторов, эмульгаторов, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.8 c.46-57	1
40	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс - оценки качества и безопасности сырья, продуктов.	1	O.11 c.114-116, c.117-119	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		22		
Практическое занятие №1				2
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	М.У. к пр. раб. №1	

	Практическое занятие №2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха		6	М.У. к пр. раб. №2	2
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха		6	М.У. к пр. раб. №3	2
	Практическое занятие №4 Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4	М.У. к пр. раб. №4	2
	41	Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	1		
	42	Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	1		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			4		3
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			156		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			34		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание		3		
	1	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	1	О.11 с.121-122	1
	2	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	О.11 с.121-122	1
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества	1	О.11 с.121-122	1

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание		7		
	4	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам	1	O.11 с.122-126	1
	5	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов	1	O.11 с.122-126	1
	6	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады	1	O.11 с.126-131	1
	7	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки	1	O.11 с.159-163	1
	8	Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	O.11 с.159-163	1
	9	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.	1	O.11 с.131-132	1
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание		2		
	11	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	1	O.11 с.133-138	1
	12	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	1	O.11 с.133-138	1
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию	Содержание		9		
	13	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	O.11 с.138-139	1

кремов	14	Характеристика кремов сливочных, сливочных фирменных. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	О.11 с.139-157	1
	15	Характеристика кремов заварных, белковых, из молочных продуктов, комбинированных. Классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	О.11 с.148-157	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	Практическое занятие №5 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		6	М.У. к пр. раб. №5	2
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание		2		
	16	Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	О.11 с.165-167	1
	17	Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	О.11 с.163-165	1
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание		7		
	18	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Характеристика, способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	О.11 с.167-169	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	Лабораторная работа №1 Приготовление отделочных полуфабрикатов		6	М.У. к лаб. раб. №1	2
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание		2		
	19	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	О.11 с. 169-175	1
	20	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	1	О.11 с. 167-175	1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента			2		3

5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций					
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач					
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела					
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			28		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		2		
	21	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба	1	О.11 с. 179-180	1
	22	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	1	О.11 с. 179-180	1
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		3		
	23	Виды фаршей 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	1	О.11 с. 199-202	1
	24	Виды 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	1	О.11 с. 199-202	1
	25	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	1	О.11 с. 199-202	1
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		9		
	26	Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика	1	О.11 с. 180-199	1
	27	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента	1		1
	28	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей	1	О.11 с. 180-199	1
	29	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения	1	О.11 с. 180-199	1
	30	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения	1	О.11 с. 180-199	1
	31	Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	О.11 с. 180-199	1
	32	Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	О.11 с. 180-199	

		В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
		Практическое занятие № 6 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	М.У. к пр. раб. №6	2
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		16		
	33	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	О.11 с. 202-243	1
	34	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее	1	О.11 с. 202-243	1
	35	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее	1	О.11 с. 202-243	1
	36	Приготовление низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	О.11 с. 202-243 с. 245-247	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		10		
	Лабораторная работа №2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		4	М.У. к лаб. раб. №2	2
	Лабораторная работа №3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		6	М.У. к лаб. раб. №3	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			2		3
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			58		
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из	Содержание		4		
	37	Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	О.11 с. 251	1
	38	Способы рыхления бездрожжевого теста	1	О.11 с. 251-254	1

бездрожжевого теста	39	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям	1		1
	40	Процессы, происходящие при выпекании изделий из бездрожжевого теста Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами	1	O.11 с. 254-255	1
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание		54		
	41	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 251-255	1
	42	Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 251-255	1
	43	Приготовление блинчатого теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 272-274	1
	44	Приготовление вафельного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 272-274	1
	45	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 274-275 93-99	1
	46	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 274-275 93-99	1
	47	Приготовление слоёного пресного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.3 с.100-107	1
	48	Приготовление слоёного пресного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 287-292 108-120	1
	49	Приготовление песочного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 263-269 146-157	1
	50	Приготовление песочного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	1	O.11 с. 263-269 146-157	1
	51	Приготовление заварного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 277-280 126-133	1
	52	Приготовление заварного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 277-280 126-133	1
	53	Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 255-263 133-145	1
	54	Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 255-263 133-145	1
	55	Приготовление воздушного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 269-272	1
	56	Приготовление воздушного теста и изделий из него. Методы и способы	1	O.11 с. 269-272	1

	приготовления, формование и выпечка			
57	Приготовление миндального теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	О.11 с. 280-282	1
58	Приготовление миндального теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	О.11 с. 280-282	1
59	Приготовление пряничного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование	1	О.11 с. 282-285	1
60	Приготовление пряничного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка, и выпечка	1	О.11 с. 282-285	1
61	Приготовление крошкового теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	О.11 с. 285-287	1
62	Выпечные полуфабрикаты на основе промышленных смесей	1	О.11 с. 295-299	1
63	Органолептические способы определения степени готовности, разных видов мучных кондитерских изделий	1	О.11 с. 299-301	1
64	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	1		1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		30		
Лабораторная работа №4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного и пряничного теста		6	М.У. к лаб. раб. №4	2
Лабораторная работа №5 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста		6	М.У. к лаб. раб. №5	2
Лабораторная работа №6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста		6	М.У. к лаб. раб. №6	2
Лабораторная работа №7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста		6	М.У. к лаб. раб. №7	2
Лабораторная работа №8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста		6	М.У. к лаб. раб. №8	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования,		2		3

инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций					
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач					
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела					
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		34			
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание		16		
	65	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных	1	О.1 с.241-242, с.284-286	1
	66	Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	О.1 с.241-242, с.284-286	1
	67	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	1	О.1 с.242-248	1
	68	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	1	О.1 с.248-254	1
	69	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	1	О.1 с.254-259	1
	70	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой	1	О.1 с.254-259	1
	71	Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	1	О.1 с.259-262	1
	72	Приготовление миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	1	О.1 с.259-262	1
	73	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	1	О.1 с.259-262	1
	74	Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных	1		1
	В том числе практических и лабораторных занятий		6		
	Лабораторная работа № 9 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных		6	М.У. к лаб. раб. № 9	2
Тема 5.2.	Содержание	14			
Изготовление и	75	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от	1	О.11 с. 326-337	1

оформление тортов		сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные) Основные процессы изготовления тортов		O.11 с. 337-343 O.11 с. 369-371	
	76	Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	O.11 с. 326-337 O.11 с. 337-343 O.11 с. 369-371	1
	77	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 бисквитных тортов в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1	O.1 с.266-275	1
	78	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	1	O.1 с.275-280	1
	79	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые	1	O.1 с.280-281	1
	80	Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1		1
	81	Приготовление воздушных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1	O.1 с.282-284	1
	82	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1	O.1 с.282-284	1
	83	Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	1		
	84	Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	1		
	В том числе практических и лабораторных занятий		6		
	Лабораторная работа №10 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов		6	М.У. к лаб. раб. №10	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента			2		2

5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Учебная практика по ПМ.05 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 изделий 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования 	288		

16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
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)			
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			
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: <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). 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 	216		

доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Всего	728		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. 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. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

4.2 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.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2019.-336 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2019.-336 с.
3. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие – издание 2-е – Ростов – на – Дону: Феникс, 2019. – 315 с.
4. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО – Москва.: Издательство Юрайт, 2018. – 199 с.
5. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для начального профессионального образования – 4-е издание –Москва.: ИЦ «Академия», 2018 .-288 с.
6. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие. Москва.:ИЦ «Академия», 2018 – 80 с.
7. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия для бездрожжевого теста: учебное пособие. Москва.:ИЦ «Академия», 2018.- 80с.
8. Ермилова С.В., Е.И. Соколова, Современное сырьё для кондитерского производства учебное пособие.Москва.: ИЦ «Академия», 2018.- 64 с.
9. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие М.: ИЦ «Академия», 2018-64 с.
10. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2018.- 400 с.
11. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – 2-е издание – Москва.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.

12. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. -: Арий, 2018 г. – 680 с.

13. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов. - СПб.: ПРОФИКС, 2018. – 296с.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2018.-512 с.

15. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования Москва.: ИЦ «Академия», 2018.-256 с.

16. Смирнов А.Т., Б.О. Хренников Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень. М.: И «Просвещение», 2018 г-351 с.

17. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва.: ИЦ «Академия, 2018.-320 с.

18. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2018.-320 с.

19. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений профессионального образования – 2-е издание – Москва.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

20. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования – 2-е издание – Москва.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

Дополнительные источники:

1.Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

2.Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.Москва.

3.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2013.-112 с.

4.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. Москва.: ИЦ «Академия», 2013 - 304с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество».

2. «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>. —ЭБС «IPRbooks»

5. 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); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на Э по МДК; - выполнения заданий Э по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<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; -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее 	
--	--	--

	<p>требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>-гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <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</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <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 Э по МДК;

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- заданий Э по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	на и -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	
---	---	--

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля
2022- 2023	4.25 ПК	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10.2022 г.	