

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 торты 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 личностно 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 личностно 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 торты 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 образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Само-стое-тель-ная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, час	в т.ч.	лабораторные работы и практические занятия, часов	Учеб-ная	Производ-ственная	
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 торты 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 1 Технологический цикл приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2 Последовательность выполнения технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3 Характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 4 Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 5 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 6 Организация работ на различных участках кондитерского цеха 7 Техническое оснащение на различных участках кондитерского цеха 8 Виды, назначение механического оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним 9 Виды, назначение теплового оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним 10 Виды, назначение холодильного оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним 11 Виды, назначение оборудования и приборов для измерений, правила безопасного использования, правила ухода за ним 12 Виды, назначение вспомогательного (нейтрального) оборудования, правила безопасного использования, правила ухода за ним 13 Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их	10		

		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.11с.107-109 O.21с.300-305	1
30	Характеристика пищевых кислот, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11с.107-109 O.21с.300-305	1
31	Характеристика пищевых красителей, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11с.107-109 O.21с.300-305	1
32	Характеристика желирующих веществ, классификация и ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки к использованию	1	O.11с.109-110 O.21 с.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 с.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 с.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 с.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 с.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 с.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 с.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 с.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 с.114-116, с.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		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 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.					
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	O.11 с.121-122	1
	2	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	O.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	O.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
	10	Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	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 определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	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	O.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	O.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	M.У. к пр. раб. №5	2
	Содержание		2		
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	16	Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	O.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	O.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	O.11 с.167-169	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6		
	Лабораторная работа №1 Приготовление отделочных полуфабрикатов		6	M.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	O.11 с. 169-175	1
	20	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	1	O.11 с. 167-175	1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.			2		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			
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 21 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба 22 Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	2 1 1	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание 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 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 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	3 1 1 1	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание 26 Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика 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 28 Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей 29 Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения 30 Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения 31 Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения 32 Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	9 1 1 1 1 1 1 1	

	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 33 Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 34 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее 35 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее 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	16	O.11 с. 202-243 с. 245-247	1 1 1 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 37 Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения 38 Способы рыхления бездрожжевого теста	4	O.11 с. 251 O.11 с. 251-254	1 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	O.11 с. 280-282	1
58		Приготовление миндального теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 280-282	1
59		Приготовление пряничного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование	1	O.11 с. 282-285	1
60		Приготовление пряничного теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка, и выпечка	1	O.11 с. 282-285	1
61		Приготовление крошкового теста и изделий из него. Методы и способы приготовления, формование и выпечка	1	O.11 с. 285-287	1
62		Выпечные полуфабрикаты на основе промышленных смесей	1	O.11 с. 295-299	1
63		Органолептические способы определения степени готовности, разных видов мучных кондитерских изделий	1	O.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			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 и изделий разнообразного ассортимента					
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования,					

	инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и торты 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	O.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	O.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	O.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	O.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	O.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	O.1 с.254-259	1
	71 Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	1	O.1 с.259-262	1
	72 Приготовление миндалевых пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	1	O.1 с.259-262	1
	73 Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	1	O.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 торты. Виды торты в зависимости от	1	O.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	M.У. к лаб. раб. №10	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5				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 и изделий разнообразного ассортимента							

<p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
<p>Учебная практика по ПМ.05</p> <p>Виды работ:</p> <p>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</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда</p> <p>9. Оценка качества готовых изделий</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования</p>	288		

<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>20. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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 учебноепособие.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 образованияМосква.: 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.Андрсов 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.Андрсов 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://povary.ru>, <http://vkus.by>.
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <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
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<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: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на Э по МДК; - выполнения заданий Э по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<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> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: -гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> -точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <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	

OK 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранным 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 объяснять 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 преподавателя
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.	