

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республика Крым  
«Джанкойский профессиональный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по профессии 43.01.09 повар, кондитер

2017

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, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г № 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 22.12 2016 г, регистрационный номер: 170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

Разработчики:

Гончарюк Н.К., преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Маланчук С.И., преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Пуляк О.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Согласовано  
на заседании ПЦК мастеров  
производственного обучения и  
преподавателей сферы  
обслуживания

Протокол № 1  
от « 01 » 09 2017 г.

Председатель ПЦК  
И. В. Переходько

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «ДПТ»  
Д.М.Гавриленко

Работодатель:

**СОГЛАСОВАНО**

ООО «Кутузовский»  
Арт. кафе «До Мажор»

Директор  
Т.Н.Надолинская



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

### **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 **ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

#### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

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

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент

должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><li>– подготовке, уборке рабочего места,</li><li>– выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li><li>– приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li><li>– подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>– приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li><li>– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li><li>– ведении расчетов с потребителями.</li></ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,</li><li>– выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li><li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных,</li></ul>

	<p>мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> </ul>

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 658

Из них на освоение МДК 262

на практики, в том числе:

учебную 180

и производственную 216

самостоятельная работа 0

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					
			Обучение по МДК, в час.		Практики			
			Всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная		
лабораторных и практических занятий, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38	38	18	-	-	-	
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28	28	8	-	-	-	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	46	46	24	-	-	-	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	56	56	34				

ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<b>94</b>	<b>94</b>	26			
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	<b>396</b>	-	-	<b>180</b>	<b>216</b>	-
	<b>Всего:</b>	<b>658</b>	<b>262</b>	110	<b>180</b>	<b>216</b>	-

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>38</b>
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>38</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	14
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	8
	<b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4



	<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b>	18
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4
	<b>Практическое занятие 5</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам преподавателя). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>28</b>
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных	<b>Содержание</b>	2
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных	

полуфабрикатов	полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Содержание</b> 1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 2.Правила выбора, характеристика, 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. 3.Технология приготовления сиропа, требования к качеству, органолептические способы определения готовности сиропов, причины брака. Ассортимент сиропов, приготовление, использование. 4.Технология приготовления помады, требования к качеству, органолептические способы определения готовности помады, причины брака. Ассортимент помады, приготовление, использование. 5.Технология приготовления карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. 6.Технология приготовления желе и фруктово-ягодных полуфабрикатов. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Ассортимент желе и фруктово-ягодных полуфабрикатов, требования к качеству, органолептическая оценка, условия и сроки хранения, причины брака. Оформление желе мучных кондитерских изделий.	6
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание</b> 1.Виды глазури в зависимости от сырья. Технология приготовления глазури сырцово-й и заварной. Последовательность технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2.Ассортимент глазури, использование, правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий	2
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b> 1.Классификация кремов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов к ним. Температурный и санитарный режимы приготовления. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.	10

	2.Технология приготовления и ассортимент основных масляных кремов, требования к качеству, органолептическая оценка. Виды и причины брака. Технология приготовления и ассортимент ароматизированных масляных кремов, требования к качеству, органолептическая оценка. Виды и причины брака. Технология приготовления белкового крема, виды, требования к качеству, органолептическая оценка. Виды и причины брака. Технология приготовления кремов из молочных продуктов, требования к качеству, органолептическая оценка. Виды и причины брака. Технология приготовления кремов из сыров, требования к качеству, органолептическая оценка. Виды и причины брака. Способы оформления с использованием инструментов, инвентаря. Виды отделки, орнаментов, использование инструментов, инвентаря, способы нанесения.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4
	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление масляных кремов Приготовление белковых кремов Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b> 1.Технология приготовления и ассортимент сахарной мастики, требования к качеству, органолептическая оценка, условия и сроки хранения. Виды мастики, использование, правила и варианты оформления изделий. 2.Технология приготовления и ассортимент марципана, требования к качеству, органолептическая оценка, условия и сроки хранения.	2
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b> 1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката, характеристика, способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2.Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b> Виды, характеристика, использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	5
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	4

	<b>Лабораторная работа 2</b> Приготовление сиропов, помады, правила и режим варки Приготовление карамели, глазури, Приготовление посыпок и крошки	4
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</b>		<b>46</b>
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика сырья для хлебобулочных изделий. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка сырья для замеса теста.	2
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> 1.Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, характеристика и использование, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления, подготовка продуктов для фаршей. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b> 1.Классификация дрожжевого теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба. Способы разрыхления дрожжевого теста. Процессы, происходящие в тесте при замесе дрожжевого теста. Процессы, происходящие в тесте при брожении, выпечке изделий из дрожжевого теста. 2.Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным способом, последовательность выполнения технологических операций. Виды и причины брака. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста, последовательность выполнения операций, требования к качеству. Бракераж готовой продукции. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом, последовательность выполнения технологических операций. Виды и причины брака Ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста, последовательность выполнения операций, требования к качеству. Бракераж готовой продукции. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста с «отсдобкой», последовательность выполнения технологических операций. Виды и причины брака Ассортимент изделий из дрожжевого теста с «отсдобкой», последовательность выполнения операций, требования к качеству. Бракераж готовой продукции. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста, последовательность выполнения	30

	технологических операций. Виды и причины брака Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста, последовательность выполнения операций, требования к качеству. Бракераж готовой продукции. Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности. Ассортимент, требования к качеству. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	18
	<b>Практическое занятие 1</b> Работа со сборником рецептов. Составление схем технологических операций приготовления дрожжевого теста Составление технологических карт изделий из дрожжевого теста. Расчет сырья на определенное количество изделий. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий.	6
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление дрожжевого теста опасным способом. Приготовление изделий из безопасного теста, бракераж. Приготовление изделий из опасного теста Составление отчета о проделанной работе.	6
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление дрожжевого теста опасным способом. Приготовление изделий из безопасного теста, бракераж. Приготовление изделий из опасного теста Составление отчета о проделанной работе.	6
<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b> 1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального компонента. Технологическая схема производства хлеба. Классификация хлеба в зависимости от используемой муки. Характеристика основного и дополнительного сырья для производства хлеба. Взаимозаменяемость дополнительного сырья. 2. Технология приготовления жидких дрожжей и заварок, требования к качеству. Технология приготовления теста из пшеничной муки, особенности, требования к качеству. Технология приготовления теста из ржаной муки, из смеси ржаной и пшеничной муки, особенности,	12

	<p>требования к качеству.</p> <p>Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста. Определение готовности дрожжевого теста различных видов.</p> <p>Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке. Режим выпечки хлебных изделий.</p> <p>Определение готовности хлеба.</p> <p>Ассортимент хлебных изделий и хлебных низкокалорийных изделий, особенности приготовления, требования к качеству.</p>	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	6
	<p><b>Лабораторная работа 5</b></p> <p>Приготовление дрожжевого теста безопасным способом, бракераж.</p> <p>Приготовление изделий из безопасного теста, бракераж.</p> <p>Приготовление хлеба из безопасного теста, бракераж.</p> <p>Контроль качества готовых изделий.</p> <p>Составление отчета о проделанной работе.</p>	6
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		<b>56</b>
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Ассортимент основных мучных кондитерских изделий, классификация, значение в питании. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (последовательность операций, способы разрыхления).</p> <p>2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	4
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Технология приготовления бисквита основного (с подогревом), требования к качеству. Способы определения степени готовности изделий. Ассортимент, виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления бисквитного теста холодным способом (буше), требования к качеству.</p> <p>Процессы, происходящие в бисквитном тесте. Способы определения степени готовности изделий.</p> <p>Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления масляного бисквитного теста, различные технологии приготовления, требования к качеству. Процессы, происходящие в бисквитном тесте.</p> <p>Ассортимент изделий из масляного бисквита. Способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления заварного теста, требования к качеству. Процессы, происходящие в заварном тесте.</p>	52

	<p>Ассортимент изделий из заварного теста. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления слоеного теста, требования к качеству. Процессы, происходящие в слоеном тесте. Способы определения степени готовности изделий.</p> <p>Ассортимент изделий из слоеного теста. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления песочного теста, требования к качеству. Процессы, происходящие в песочном тесте. Способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Ассортимент изделий из песочного теста. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления пресного сдобного теста, требования к качеству. Процессы, происходящие в тесте. Способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления пряничного теста сырцовым и заварным способом, требования к качеству. Способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления пряничного теста полузаварным способом, требования к качеству. Ассортимент, способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления воздушного и воздушно-орехового теста, требования к качеству. Способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления миндального и вафельного теста, требования к качеству. Способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p> <p>Технология приготовления сахарного и крошкового теста, требования к качеству. Способы определения степени готовности изделий. Виды и причины брака.</p>	
	<p>2.Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	34
	<p><b>Практическое занятие 2</b></p> <p>Работа со сборником рецептур.</p> <p>Составление технологических схем приготовления всех видов теста</p> <p>Составление технологических карт приготовления всех видов теста.</p> <p>Работа с таблицами взаимозаменяемости продуктов сборника рецептур.</p> <p>Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья</p>	6
	<p><b>Лабораторная работа 6</b></p> <p>Приготовление бисквитного теста, требования к качеству.</p> <p>Приготовление изделий из бисквитного теста, требования к качеству</p> <p>Контроль качества готовых изделий.</p>	4

	<b>Лабораторная работа 7</b> Приготовление масляного бисквитного теста, требования к качеству. Приготовление изделий из масляного бисквитного теста, требования к качеству Контроль качества готовых изделий.	4
	<b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление заварного теста, требования к качеству Приготовление изделий из заварного теста, требования к качеству Контроль качества готовых изделий. Составление отчета о проделанной работе.	4
	<b>Лабораторная работа 9</b> Приготовление слоеного теста, требования к качеству. Приготовление изделий из слоеного теста, требования к качеству Контроль качества готовых изделий. Составление отчета о проделанной работе.	4
	<b>Лабораторная работа 10</b> Приготовление воздушного теста. Приготовление вафельного теста Контроль качества готовых изделий.	4
	<b>Лабораторная работа 11</b> Приготовление песочного теста, требования к качеству. Приготовление изделий из песочного теста, требования к качеству Контроль качества готовых изделий. Составление отчета о проделанной работе.	4
	<b>Лабораторная работа 12</b> Приготовление пряничного теста, требования к качеству. Приготовление изделий из пряничного теста, требования к качеству Контроль качества готовых изделий. Составление отчета о проделанной работе.	4
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>		<b>94</b>
<b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>	47
	1.Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	



	<p>2.Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (кремовые). По форме: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумягкие), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (фруктово-желейные). По форме: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумягкие), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (буше). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>3.Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (без крема). По форме: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые). Процесс приготовления в зависимости от формы. Отделка пирожных в зависимости от вида.</p> <p>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (фруктово-желейные). По форме: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные). Процесс приготовления в зависимости от формы. Отделка пирожных в зависимости от вида.</p> <p>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (с кремом). По форме: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые). Процесс приготовления в зависимости от формы. Отделка пирожных в зависимости от вида.</p> <p>Приготовление песочных пирожных «корзиночка». Процесс приготовления в зависимости от формы. Отделка пирожных «корзиночка».</p> <p>4.Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (с кремом). По форме: нарезные (прямоугольные, квадратики) и штучные. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (яблочные и фруктовые). По форме: нарезные (прямоугольные, квадратики). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов Штучные (трубочки,окорочка, муфточки и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.Штучные (слоеные языки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>5.Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление заварных пирожных различной формы, глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p>	
--	--	--

	6.Приготовление воздушных и миндальных пирожных,одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	7.Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	14
	<b>Лабораторная работа 13</b> Приготовление бисквитных пирожных с различным кремом, требования к качеству. Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных, требования к качеству. Приготовление бисквитных пирожных в виде рулета, буше, требования к качеству. Контроль качества готовых изделий. Оформление отчета о проделанной работе.	6
	<b>Лабораторная работа 14</b> Приготовление песочных пирожных с различным кремом, требования к качеству. Приготовление песочных пирожных фруктово-желейных, требования к качеству. Приготовление песочных пирожных глазированных, требования к качеству. Контроль качества готовых изделий. Оформление отчета о проделанной работе.	6
	<b>Лабораторная работа 15</b> Приготовление слоеных нарезных пирожных с различным кремом, требования к качеству. Приготовление слоеных пирожных фруктово-желейных, требования к качеству. Приготовление слоеных штучных пирожных глазированных, требования к качеству. Контроль качества готовых изделий. Оформление отчета о проделанной работе.	4
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>	47
	1.Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (отделка белковым кремом). Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	

	<p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (отделка масляным кремом). Варианты оформления тортов в зависимости от формы и от ассортимента</p> <p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (отделка масляным кремом). Форма фигурная и форма рулета. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов (фруктово-желейные). Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>Приготовление бисквитных тематических тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы. Процесс приготовления в зависимости от тематики торта. Варианты оформления тортов в зависимости от тематики.</p>	
	<p>3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: (кремовые). По форме: квадратные и круглые. Процесс приготовления, варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: (фруктово-желейные). По форме: квадратные и круглые. Процесс приготовления, варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: (глазированные). По форме: квадратные и круглые. Процесс приготовления, варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>7. Приготовление комбинированных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа 16</b></p> <p>Приготовление бисквитных тортов с различным кремом, требования к качеству.</p> <p>Приготовление бисквитных тортов фруктово-желейных, в виде рулета требования к качеству.</p> <p>Приготовление песочных тортов с различным кремом, требования к качеству.</p> <p>Приготовление песочных тортов фруктово-желейных, требования к качеству.</p>	<p>12</p> <p>6</p>

	Оформление отчета о проделанной работе.	
	<b>Лабораторная работа 17</b> Приготовление воздушных тортов с различным кремом, требования к качеству. Приготовление миндальных тортов, требования к качеству. Приготовление слоеных тортов, требования к качеству. Контроль качества готовых изделий. Оформление отчета о проделанной работе.	6
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении разделов</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> 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		180

<p>региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика по ПМ 05</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в</li> </ol>	216

<p>соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>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</p>	
<b>Всего</b>	<b>658</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации профессионального модуля имеются учебные кабинеты:

- «Технического оснащения и организации рабочего места»
- «Технология приготовления пищи и кондитерских изделий»
- «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров и микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
- Кулинарная лаборатория
- Кондитерская лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

- компьютер;
- видеопроэктор;
- экран
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд и кондитерских изделий);
- комплект плакатов;
- наглядные пособия (технологическое оборудование).

Оборудование лабораторий:

оснащение в соответствии с п. 6.2.1. Основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Профессиональные стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
17. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
18. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).



5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**.

Производственная практика проводится концентрированно.

Учебная практика может осуществляться в учебной лаборатории техникума.

Производственная практика может осуществляться в учебно-производственной столовой техникума или на предприятиях общественного питания г. Джанкоя

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** преподаватель имеет высшее профессиональное образование, высшую квалификационную категорию, соответствующую профилю модуля **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** и профессии «Технология приготовления пищи».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты -преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

**Мастера:** имеющий начальное профессиональное образование, первую квалификационную категорию, 5 квалификационный разряд, прошедший обязательную стажировку в профильных предприятиях.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>

	<p>технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями (санитарная одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, правильная (обязательная) дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике)</li> </ul> </li> </ul>	

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по</li> </ul>	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

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

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<b>ОК 11</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка плана действий для предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</li> </ul>	

