ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
_____ Хайруллина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПОУ БА
_____ Гайнутдинова Г.Ф
«30» июня 2023 г.

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

МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023-2027 учебные года

СОГЛАСОВАНО:
Директор ООО «Центр питания»
_____ Урманова Н.С.
МП

р.п. Чишмы, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуляПриготовление, оформление и подготовка к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента,разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Галиуллина Елена Анатольевна- преподаватель

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30» июня 2023 года №6

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **5**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **8**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **28**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий,специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года«О практической подготовке обучающихся»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

«Приготовление, оформление и подготовка к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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, и входит в профессиональный цикл.

При разработке данной программы соблюдены особенности работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Реализация данной программы возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Переченьобщихкомпетенций

Код	Наименованиеобщихкомпетенций
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 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 языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР13	Выполняющийпрофессиональныенавыкивсфереприготовленияи обслуживаниянапредприятиях общественногопитания
ЛР14	Выполняющийтрудовыефункциивсоответствиисполучаемой профессией

1.1.2. Переченьпрофессиональныхкомпетенций

Код	Наименованиевидовдеятельностии профессиональныхкомпетенций
ВД5	Приготовление,оформлениеиподготовкакреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента
ПК5.1.	Подготавливатьрабочееместокондитера,оборудование,инвентарь,кондитерскоесырье,исходныематериалыкработев соответствиис инструкциямиирегламентами
ПК5.2.	Осуществлятьприготовлениеиподготовкукиспользованиюотделочныхполуфабрикатовдляхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий
ПК5.3.	Осуществлятьизготовление,творческоеоформление,подготовкукреализации хлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента
ПК5.4.	Осуществлятьизготовление,творческоеоформление,подготовкукреализации мучныхкондитерскихизделийразнообразногоассортимента
ПК5.5.	Осуществлятьизготовление,творческоеоформление,подготовкукреализации пирожныхитортовразнообразногоассортимента

1.1.3. Врезультатеосвоенияпрофессиональногомодулястудентдолжен:

Иметьпрак-тическийопыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов, весоизмерительныхприборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;приготовления,подготовкикреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий,втомчислерегиональных; порционирования(комплектования),эстетичнойупаковкинавынос,хранениясучетомтребований к безопасности;ведениярасчетовспотребителями
Умения	рациональноорганизовывать,проводитьуборкурабочегоместа,выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборысучетоминструкций ирегламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовкииприменениянряностей иприправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замесатеста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,выпечки, отделкихлебобулочных,мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на выносготовые изделиясучетомтребованийк безопасности

Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитариии личнойгигиены в организацияхпитания; виды,назначение,правилабезопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмеритель-ныхприборов, посуды иправилаухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранениях хлебобулочных,мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочныхполуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правилаприменения ароматических,красящихвеществ,сухихсмесейиготовыхотделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктовприприготовлении

1.2. Количествочасов,отводимоенаосвоениепрофессиональногомодуля

Всегочасов786 часов,

в том числе в форме практической подготовки 622 часа.

ИзнихнаосвоениеМДК 05.01 -72 (32+40в)

МДК 05.02- 208(128+80в)

На самостоятельную работу 20 часов

напрактики учебную150(144+6в)ипроизводственную336(216+120в)

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена(квалификационного) или демонстрационного экзамена, являющегося итоговой аттестации по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. ДЭ проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерий оценивания, разрабатываемые Агентством, осуществляющим организационно-технические и информационные обеспечения прохождения выпускниками демонстрационного экзамена по профессии.

1.3. Распределение часов вариативной части ПМ 05.

При составлении рабочей программы МДК, учебной и производственной практики учитывается мнения и пожелания работодателей.

При изучении МДК на вариативную часть отведено 246 часов. Все эти часы по согласованию с работодателями были отведены для более глубокого изучения блюд и кулинарных изделий национальной кухни и фирменных блюд предприятий общественного питания республики. Кроме этого на уроках планируется более детальное изучение современных тенденций в отрасли.

Часы вариативной части, отведенные на учебную и производственную практику, предполагается использовать для более детального закрепления практических знанийна базах практики, используя современное оборудование.

2. СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

2.1. Структурапрофессиональногомодуля

Коды профессиональныхобщих компетенций	Наименованияразделовпрофессионального модуля	Объем образовательной программы,час	*В т.ч. форме практической подготовки*	Объемобразовательнойпрограммы,час					
				Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час.					Самостоятельная работа[9]
				ОбучениепоМДК,час.			Практики		
				всего,часов	вт.ч.		Учебная	Производственная	
					лабораторные работыи практические занятия,часов	курсоваяпроект(работа)*,часов			
1	2	3		4	5	6	7	8	9
ПК5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	**МДК 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	**82**	22	**72**	22	-	-	-	10
ПК5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	**МДК 05.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	**218**	114	**208**	114		-		10
ПК5.1-5.5	Учебнаяипроизводственнаяпрактика, в форме практической подготовки	**486**	486	-	-	-	150	336	-
	Итоговая аттестация в форме экзамена								
	Всего:	**786**	622	**280**	136		**150**	**336**	20

[9] Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическимпланом исодержаниеммеждисциплинарногокурса. *Толькодляпрограммыподготовкиспециалистовсреднегозвена

2.2. Тематическийпланисодержаниепрофессиональногомодуля(ПМ)

Наименование разделови тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная)учебнаяработаобучающихся, в форме практической подготовки	Объемчасов
1		2	3
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.			**72 ч**
Тема1.1. Характеристикапроцессов приготовления,оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий		**Содержание**	**8ч**
	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	1
	2	Технологическийциклприготовления,оформлениияподготовкикреализациимучных кондитерскихизделий.	1
	3	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций	1
	4	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	5	**Нормативные и технологические документы** для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	6	Характеристикамини-пекарней	1
	7	Требованиякорганизациихранения полуфабрикатовиготовыхлебобулочных кондитерскихизделий.	1
	8	Требованиякорганизациихранения полуфабрикатовиготовыхмучныхкондитерских изделий.	1
Тема1.2. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, оформлению иподготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерскихизде		**Содержание**	**21+8ч=29ч**
	9	Организацияи техническое оснащение работна различных участкахкондитерского цеха.	1
	10	Виды, назначение технологического оборудованияи производственногоинвентаря	1
	11	Виды, назначение инструментов, посуды, правила ихподбораибезопасного использования, правила ухода за ними.	1
	12	Механическоеоборудование	1
	13	Сортировочно- калибровочноеоборудование	1
	14	Моечноеоборудование	1
	15	Месильно–перемешивающееоборудование	1

лий	16	Дозировочно-формовочноеоборудование	1
	17	Требования к организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	18	Общиеправилаэксплуатациииборудования	1
	19	Основныетребованиятехникибезопасности	1
	20	Организацияхранения,упаковки и подготовкик реализации, вт.ч. отпускуна вынос хлебобулочных изделий.	1
	21	Организацияхранения,упаковки и подготовкикреализации, вт.ч. отпускуна вынос мучных кондитерских изделий.	1
	22	Санитарно-гигиенические требованияк организациирабочих мест поприготовлению, оформлению, процессухранениия подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	1
	23	Санитарно-гигиенические требованияк организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессухранениия подготовки к реализациимучных кондитерских изделий.	1
	24	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям	1
	25	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	1
	26	Санитарные требования к личной гигиене персонала	1
	27	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	1
	28	Организация хранения, упаковки и подготовки к отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	29	Актуальные направления совершенствования организации производства	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**8ч**
	30-33	Практическоезанятие1.**Тренингпоотработкепрактическихуменийпобезопасной эксплуатациитехнологическогооборудования,**производственногоинвентаря,инструментов, кухонной посуды в процессе приготовленияхлебобулочныхизделий.мучных кондитерских изделий.	4
	34-37	Практическое занятие 2.**Организация рабочегоместакондитерадлявыполнения работнаразличныхучасткахкондитерскогоцеха.**	4
Тема1.3. Виды, классификацияиа ссортимент кондитерскогосы рьяипродуктов		**Содержание**	**19+14=33ч**
	38	Классификация сырья по его назначению	1
	39	Характеристика муки, правила подготовки киспользованию	1
	40	Характеристикакрахмала,сахара, правила подготовки киспользованию	1
	41	Масла и жиры, правила подготовки к использованию.	1
	42	Характеристикамеда, патоки, правила подготовки киспользованию	1
	43	Характеристика яйцаи яичных продуктов, правила подготовки киспользованию	1
	44	Характеристика молокаи молочных продуктов, правила подготовки киспользованию	1

	45	Характеристикаовощей,фруктов, орехов, мака,правила подготовкик использованию.	1
	46	Разрыхлители.	1
	47	Пищевыесмесипромышленногопроизводства	1
	48	Характеристика вкусовыхи ароматических веществ,правила подготовки киспользованию.	1
	49	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители	1
	50	Желирующие вещества	1
	51	Орехи и масличные семена. Плодово-ягодные продукты.	1
	52	Правиласочетаемости, взаимозаменяемости.	1
	53	Рациональное использованиеосновных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерскихизделий.	1
	54	Правила оформления заявок насклад.	1
	55	**Виды, назначение иправила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья**, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1
	56	Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**14ч**
	57-60	**Практическое занятие 3.**Решениеситуационных задач по подборутехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов вразличных отделениях кондитерского цеха.	4
	61-64	**Практическое занятие 4.**Решениеситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	4
	65-66	**Практическая работа 5.** Подготовка муки и сыпучих продуктов к производству Определение качества муки	2
	67-68	**Практическая работа 6.** Подготовка яиц, молочных продуктов и жиров к производству	2
	69-70	**Практическая работа 7.** Подготовка дополнительного кондитерского сырья к производству	2
	71-72	Дифференцированный зачет	**2**

Самостоятельная учебнаяработаприизучениираздела1 1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья ипригoтовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			10
МДК.05.02.Процессы,приготовления,подготовкикреализациихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий			**208**
Разделмодуля2.Приготовлениеиподготовкакиспользованиюотделочныхполуфабрикатовдляхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий			
Тема2.1. Виды, классификация иассортимент отделочныхполуфабрикатов	**Содержание**		**6ч**
	1	Характеристикаразличныхвидовотделочныхполуфабрикатов,ихклассификациявзависимостиотиспользуемогосырьяиметодаприготовления.	1
	2	**Ассортиментразличныхвидовотделочныхполуфабрикатов**,используемыхвприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделиях.	1
	3	**Назначениеразличныхвидовотделочныхполуфабрикатов**,используемыхвприготовлении хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделиях.	1
	4	Правилавыбораосновныхпродуктовидополнительныхингредиентовсучетомихсочетаемости,	1
	5	Взаимозаменяемость продуктов дляприготовленияотделочныхполуфабрикатов.	1
	6	Оценкаихкачества.	1
Тема2.2. Приготовление сиропов иотделочных полуфабрикатовна ихоснове.	**Содержание**		**19ч**
	7	**Характеристикаразличныхвидовсиропов,ихназначение**ииспользованиевприготовлениииотделочныхполуфабрикатов,хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий.	1
	8	Органолептическиеспособыопределенияготовностисиропов.Оценкакачества.	1
	9	**Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов**(ароматическихэссенций,вина,коньяка,красителей,кислот)нужноготипа,качествااколичествавсоответствииистехнологическимитребованиямиксиропам.	1
	10	**Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сиропов**	1

	11	**Приготовлениесироповправилаи режимварки,последовательностьвыполнениятехнологическихопераций**	1
	12	Сиропы для промочки. Сироп кофейный.	1
	13	Сироп инвертный. Сироп для глазирования, жженки	1
	14	Определениеготовностииправилаиспользованиясиропов.Требованияккачеству,условияисрокихраниениясиропов.	1
	15	Приготовление помады основной, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	1
	16	Приготовление помады сахарной	1
	17	Приготовление помады молочной и шоколадной	1
	18	Определение готовности и правила использованияпомады.	1
	19	Требованияккачеству, условияисрокихраненияпомады.	1
	20	Приготовление карамели. Особенностиприготовления,использованиедополнительныхингредиентов,правилаирежимыварки.	1
	21	Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельногосиропа.	1
	22	Простые украшенияизкарамели,ихиспользованиевприготовлениихлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий,требованияккачеству,условияисрокихранения.	1
	23	Приготовлениежеле.	1
	24	Видыжелевзависимостиотжелирующего вещества.Правилаирежим варки,использование дополнительных ингредиентов.	1
	25	Украшения из желе, их использование в приготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий.Требованияккачеству,условияисрокихранения.	1
Тема2.3. Приготовлениеглазури		**Содержание**	**4ч**
	26	**Виды глазури в зависимости от сырья.**	1
	27	**Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности.** Последовательность выполнениятехнологическихопераций,органолептическиеспособыопределениеготовности,требования ккачеству,условияисрокихранения.	1
	28	**Приготовление заварной глазури для украшения изделий, шоколадной глазури.** Последовательность выполнениятехнологическихопераций,органолептическиеспособыопределениеготовности,требования ккачеству,условияисрокихранения.	1

	29	Использованиеразличныхвидовглазуривприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий,правилаивариантыоформления.	1
Тема 2.4.Приготовление, назначение и подготовка к использованиюкремов	**Содержание**		**7+8ч=15ч**
	30	**Классификациякремоввзависимостиотиспользованияосновногосырьяидополнительныхингредиентов.**Требованияккачествусырья.	1
	31	Методыприготовления кремов.Требованияккачеству,условияисрокихранения.	1
	32	**Использованиекремоввприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий.**	1
	33	**Приготовлениесливочных кремов.** Ассортимент, рецептура, правилаи режим приготовления, последовательность выполнениятехнологическихопераций.Требованияккачеству,условияи срокихранения.	1
	34	**Приготовлениебелковых кремов.** Ассортимент, рецептура, правилаи режим приготовления, последовательность выполнениятехнологическихопераций.Требованияккачеству,условияи срокихранения.	1
	35	**Приготовлениезаварныхкремов.** Ассортимент, рецептура, правилаи режим приготовления, последовательность выполнениятехнологическихопераций.Требованияккачеству,условияи срокихранения.	1
	36	**Приготовлениекремовизмолочныхпродуктов:сметаны, творога, сливок.** Ассортимент, рецептура, правилаи режим приготовления, последовательность выполнениятехнологическихопераций.Требованияккачеству,условияи срокихранения.	1
	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ		**8ч**
	37-40	**Практическая работа 1.** Расчет количества сырья для кремов	4
	41-44	**Практическая работа 2.** Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4
Тема2.5.Приготовление сахарноймастикиимарципана	**Содержание**		**2ч**
	45	Видысахарноймастикиимарципана,методыприготовления,рецептура,ассортимент,особенностиприготовления,нормызакладкипродуктов,требованияккачеству,условияисрокихранения.	1
	46	Использованиясахарноймастикиимарципанавприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий,правилаивариантыоформления.	1
Тема 2.6.Приготовление посыпокикрошки	**Содержание**		**2+6ч=8ч**
	47	Видыпосыпокикрошкивзависимостиотсырьяиполуфабриката.Иххарактеристикаиспособыприготовления.Требованияккачеству, условияисрокихранения.	1
	48	Использованиепосыпокикрошкивприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий, правилаивариантыоформления.	1

	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ		**6**
	49-54	**Лабораторнаяработа1.**Приготовлениеотделочныхполуфабрикатов	6
Тема2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленногопроизводства	**Содержание**		
	55	**Виды,характеристика,назначение,отделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводства**:ассортимент,правилаподготовкикиспользованию,требованияккачеству,условияисрокихранения.	1
	56	**Использованиеотделочныхполуфабрикатовпромышленногопроизводства**вприготовлениихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий,правилаивариантыоформления.	1
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела2. 1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учеб-нойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья ипригoтовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			*4*
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразногоассортимента			
Тема 3.1.Классификация иассортимент хлебобулочных изделийихлеба	**Содержание**		**3ч**
	57	Классификация,пищеваяценность хлебобулочныхизделийихлеба.	1
	58	Ассортимент,значениевпитаниихлебобулочныхизделийихлеба.	1
	59	Требованияккачеству, правилавыбораивариантысочетанияосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов, условияисрокихранения.	1
Тема3.2. Приготовление начинок ифаршей для хлебобулочныхизделий	**Содержание**		**3ч**
	60	**Видыфаршейиначиноквзависимостиотприменяемогосырья**,используемыхвприготовлениихлебобулочныхизделийихлеба.Иххарактеристикаииспользование.Правилавыбора,требованияккачествуосновныхидополнительных ингредиентов.	1
	61	Фарши из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса	1
	62	Порядок заправки фаршей и начинок.	1

		Органолептическиеспособыопределениястепениготовности.Требованияккачеству,условияисрокихраненияготовыхфаршейиначинок	
Тема3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий ихлеба	**Содержание**		**5+2ч=7ч**
	63	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.	1
	64	Дрожжевоебезопарноетесто	1
	65	Дрожжевоеопарноетесто	1
	66	Разделка и выпечкатеста	1
	67	Дрожжевоеслоеноетесто	1
	Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ		**2ч**
	68-69	**Практическоезанятие№ 3 .**Решениезадачнаопределениеупека, припека,расчетколичествводы дляприготовленияхлебобулочных изделийихлеба	2
Тема3.4. Приготовление, оформление и подготовка креализациихлебобулочныхизделий ихлеба	**Содержание**		**5+12ч=17**
	70	Ассортиментхлебобулочныхизделийихлеба,вт.ч.регионального ассортимента.	1
	71	Формование,расстойка,выпечка,требованияккачеству,условияисрокихранения	1
	72	Приготовлениехлебобулочныхизделийихлебаразнообразногоассортимента.	1
	73	Приготовлениерегиональныхинизкокалорийных изделий.Особенностиоформлениядовыпечкиипосленее.	1
	74	Подготовкахлебобулочныхизделийихлебакреализации.Требованияккачеству,условияисрокихранения	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**12**
	75-80	**Лабораторнаяработа№2.**Приготовлениеиоформлениехлебобулочных изделийихлебаиздрожжевогобезопарноготеста	6
	81-86	**Лабораторнаяработа№3.** Приготовлениеиоформлениехлебобулочных изделийихлебаиздрожжевогоопарноготеста	6

Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела3 1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовка клабораторным ипрактическим занятиям с использованием методическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочнойлитературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидовсырья ипригoтовленияполуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщенийи презентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			*2*
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразногоассортимента			
Тема4.1. Мучные кондитерскиеизделия из бездрожжевоготе ста		**Содержание**	**7 ч**
	87	Вафельное тесто и изделия из него	1
	88	Пряничное тесто и изделия из него	1
	89	Песочное тесто и изделия из него	1
	90	Бисквитное тесто и изделия из него	1
	91	Заварное тесто и изделия из него	1
	92	Слоеное тесто и изделия из него	1
	93	Воздушное тесто. Воздушно-ореховое тесто. Миндальноетесто	1
Тема4.2.Приготовление и оформление и подготовка креализации мучных кондитерских изделий изпресного, пресного		**Содержание**	**4ч+28=32ч**
	94-95	Ассортимент мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2
	96-97	Сдобное пресное тесто и изделия из него	2
		Тематикалабораторныхзанятий	**28ч**
	98-101	**Лабораторноезанятие№4.**Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерских изделийизпресноготеста	4
	102-105	**Лабораторнаязанятие№** 5.Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийизпресногослоеноготеста	4
	106-109	**Лабораторнаязанятие№6.** Приготовлениеиоформлениемучных кондитерскихизделийизсдобногопресноготеста	4

слоеного и сдобного пресноготеста разнообразногоа ссортимента	110-113	**Лабораторнаязанятие№7.**Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийизпряничноготеста	4
	114-117	**Лабораторнаязанятие№8.**Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийизпесочноготеста	4
	118-121	**Лабораторнаязанятие№9.**Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийизбисквитноготеста	4
	122-125	**Лабораторнаязанятие№10.** Приготовлениеиоформлениемучныхкондитерскихизделийиззаварноготеста	4
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела4 1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочнойлитературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидовсырья и приготовления полуфабрикатови изделийразнообразного ассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовка сообщенийи презентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			*2*
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
Тема5.1. Изготовление иоформлениепирожных	**Содержание**		**13+36ч=49ч**
	126	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессыизготовления пирожных.	1
	127	Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатоввизготовлении	1
	128	Подготовкапирожныхкреализации.Требованияккачеству,условияисрокихранения	1
	129	**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.	1
	130	Процессприготовлениявзависимостиот формы.	1
	131	**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	1

	132	Процессприготовлениявзависимостиотформы.Различиевотделкепирожныхвзависимостиотвида.	1
	133	**Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов иформы**:нарезные(прямоугольники,квадратики)иштучные(трубочки,муфточки,бантики,волованыи др.).	1
	134	Процессприготовлениявзависимостиотформы.	1
	135	**Приготовлениезаварныхпирожныхвзависимостиотформы**:трубочки,кольца,шарикииототделки: глазированные,обсыпныекрошкойилисахарнойпудрой.	1
	136	**Приготовлениевоздушныхиминдальныхпирожных**одинарныхидвойных,применениеотделочных полуфабрикатоввзависимостиотихвида	1 1
	137	Приготовлениекрошковыхпирожныхвзависимостиотспособаприготовления,формы,отделки: «Любительское»,«Картошка»глазированная,обсыпная.	1
	138	Приготовлениекрошковоймассы,формование и отделкапирожныхвзависимости отвидапирожных.	1
		Тематикапрактическихилабораторныхзанятий	**36ч**
	139-144	**Лабораторная работа 15.** Приготовление и оформление бисквитных пирожных.	6
	145-150	**Лабораторная работа 16.** Приготовление и оформление песочных пирожных	6
	151-156	**Лабораторная работа 17.** Приготовление и оформление слоеных пирожных	6
	157-162	**Лабораторная работа 18.** Приготовление и оформление заварных пирожных	6
	163-168	**Лабораторная работа 19.** Приготовление и оформление воздушных, миндальных пирожных	6
	169-174	**Лабораторная работа 20.** Приготовление и оформление крошковых пирожных	6
Тема5.2. Изготовлениеиоформлениетортов		**Содержание**	
	175	**Классификация,форма,размеримассатортов.**	**10+22=32ч**
	176	**Видытортоввзависимостиотсложностиотделки, формыимассы**(массовогоприготовления,литерные,фигурные).	1
	177	**Основныепроцессыизготовления тортов.** Правилавыбораивариантысочетаниявыпеченныхиотделочныхполуфабрикатоввизготовлениитортов.Подготовкатортовкреализации.Требованияккачеству,условияисрокихранения.	1
	178	**Приготовлениебисквитныхтортов**взависимостиотприменяемыхотделочныхполуфабрикатов:кремовые,кремовыеспосыпками,фруктово-желейные,глазированныеидр.иотформы:квадратные, круглые,полуцилиндрическойформы,ввидерулетов.	1
	179	Процессприготовлениявзависимостиотформы.Варианты оформления тортов взависимости от ассортимента	1
	180	**Приготовлениепесочныхтортов**взависимостиотприменяемыхотделочныхполуфабрикатов:кремовые,фруктово-желейные,глазированныеидр.иотформы:квадратныеикруглые.	1
	181	Процессприготовлениявзависимостиотформы.Вариантыоформлениятортоввзависимостиотассортимента.	1

	182	**Приготовлениеслоеныхтортов**взависимостиотприменяемыхотделочныхполуфабрикатов:кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовлениявзависимостиотформы.Вариантыоформлениятортоввзависимостиотассортимента.	1
	183	**Приготовлениевоздушныхивоздушно-ореховых тортов**,ассортимент,особенностьпроцессаприготовления.Вариантыоформлениятортоввзависимостиотассортимента.	1
	184	**Приготовлениеминдальныхтортов**,ассортимент,особенностьпроцессаприготовления.Варианты оформлениятортоввзависимостиотассортимента.	1
		Тематикапрактическихилабораторныхзанятий	**22ч**
	185-188	**Практическая работа 4.** Расчет количества сырья для приготовления тортов	4
	189-194	**Лабораторная работа 21.** Приготовление и оформление бисквитных тортов	6
	195-200	**Лабораторная работа 22.** Приготовление и оформление песочных тортов	6
	201-206	**Лабораторная работа 23.** Приготовление и оформление слоеных тортов	6
	207-208	**Дифференцированный зачет**	**2**
Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела5 1. Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойисправочнойлитературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидовсырья ипригoтовлениянолуфабрикатов иизделий разнообразного ассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовка сообщенийи презентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.			*2*
УчебнаяпрактикапоПМ.05			**150**

Видыработ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкакачества и безопасности основных продуктови дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарныхправил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий 3. Проверкасоответствияколичестваикачествапоступившихпродуктовнакладной. 4. Выбор,подготовкадополнительныхингредиентовсучетомихсочетаемостисосновнымпродуктом. 5. Взвешиваниепродуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменениезакладкипродуктоввсоответствиисизменениемвыходаблюд,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,особенностейзаказа. 7. Приготовление, оформлениехлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числерегиональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,стандартовчистоты,обеспечениябезопасностиготовойпродукции. 8. Выборсучетомспособаприготовления,безопаснаяэксплуатациятехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,посудывсоответствиисправиламитехникибезопасностипожаробезопасности,охранытруда. 9. Оценкакачестваготовыхсупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокпередотпуском,упаковкойнавынос. 10. Хранениехлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийсучетомиспользованияотделочныхполуфабрикатов. 11. Творческоеоформлениехлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетомсоблюдениявыходаизделий,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции. 12. Охлаждениеизамораживаниеготовыхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийиполуфабрикатовсучетомтребованийкбезопасности пищевыхпродуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетомтребованийпобезопасности,соблюдениярежимовхранения. 14. Размораживаниехлебобулочных, мучных кондитерских изделийсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции. 15. Выборконтейнеров,упаковочныхматериалов,порционирование(комплектование),эстетичнаяупаковкаготовых хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийнавыносидлятранспортирования. 16. Расчетстоимостихлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий. Консультированиепотребителей,оказаниеимпомощиввыборехлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий,эффективноеиспользованиепрофессиональнойтерминологии.Поддержаниевизуальногоконтактаспотребителемприотпускесраздачи,навынос(при прохождениииучебнойпрактикивусловияхорганизациипитания). 18. Выбор,рациональное размещениенарабочем местеоборудования,инвентаря,посуды,сырья,материаловвсоответствиисинструкциямиирегламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда),стандартамичистоты. 19. Проведениетекущей уборкирабочегоместаповаравсоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты: мытьевручнуюив посудомоечноймашине,чисткаирасскладываниенахранениекухоннойпосудыипроизводственногоинвентарявсоответствии со стандартамичистоты	

Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 05Видыработ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущаяуборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартамиорганизациипитания– базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов всоответствиисинструкциями,регламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием поколичеству 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 учетомобеспечениябезопасностипродукции, оказываемойуслуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента всоответствиизаданием(заказом)производственнойпрограммойкондитерского цехаресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделийпорционирования(комплектования), сервировки и творческого оформлениях хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдениявыходаизделий,рациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции.Упаковкаготовыхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийнавыносидлятранспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасностипродукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживаниеготовойпродукциисучетомобеспечения еебезопасности),организацияхранения. 8. Размораживаниезамороженныхготовыхлебобулочных, мучных кондитерских изделийпередреализациейсучетомтребованийкбезопасностиготовойпродукции. 9. Самооценкакачествавыполнениязадания(заказа),безопасностиоказываемойуслугипитания(степеньдоведениядоготовности, до вкуса, донужнойконсистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиеническихтребований, точностипорционирования,условий хранения нараздачеи т.д.). 10.Консультированиепотребителей, оказаниеимпомощиввыборехлебобулочных, мучныхкондитерских изделийвсоответствии сзаказом,эффективноеиспользованиепрофессиональнойтерминологии.Поддержаниевизуальногоконтактаспотребителем приотпускесраздачи, навынос	**336**
Всего	**786**

.

3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Дляреализациипрограммыпрофессиональногомодулядолжныбытьпредусмотреныследующиеспециальныепомещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организациирабочего места,

Учебная кухня ресторана,оснащены:

учебнымоборудованием(доскойучебной,рабочимместомпреподавателя,столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря),раздаточногодидактического материалаи др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации,мультимедийнымпроектором);

наглядныминособиями(натуральнымиобразцамипродуктов,муляжами,плакатами,DVD фильмами, мультимедийнымипособиями).

Лаборатория:

Учебныйкондитерскийцех,оснащеннаявсоответствиисп.6.2.1.рабочей образовательнойпрограммы попрофессии 43.01.09 Повар,кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3рабочей образовательнойпрограммы попрофессии 43.01.09 Повар,кондитер.

3.2. Информационноеобеспечениереализациипрограммы

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

3.2.1.Печатныеиздания:

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304с

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336с

3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова,

С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192с
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)
6. Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 320с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2016. - 416с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2017. - 615 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2008.- 560 с.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 336с
12. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
13. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер» Ермилова С.В.М.:Издательский центр «Академия», 2014
14. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
16. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный

приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°,», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования/Н.Г.Бутейкис. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 304с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336с
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова. - – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384с
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч.: учебное пособие для нач. проф. Образования / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова,

Н.Н.Беломестная – 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192с

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты : учеб.пособие / С.В.Ермилова, Е.И.Соколова. – 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 80с. – Кондитер (повышенный уровень)

6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Электронные ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru

: http// www povary/ru

http// www vkus/ru

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественногопитпния»

http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8

И-Р «Инстритут ресторанных технологий»

http://www.reste.ru/pages/training.htm

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

4. Контрольиоценкарезультатовосвоенияпрофессиональногомодуля

Кодинаименованиепрофессиональных иобщих компетенций, формируемых врамкахмодуля	Критерииоценки	Методыоценки
ПК5.1 Подготавливать рабочее местокондитера,оборудование ,инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы кработевсоответствиисинструкциямиирегламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего местакондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартамичистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки,комплектованияготовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,посуды,инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты,охраны труда, техники безопасности; – своевременноепроведениетекущей уборкирабочегоместакондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря,инструментовинструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучныхкондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживаниядляхранения,упаковки навынос,складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов потехникебезопасности,охранетруда,санитарииигигиене;	**Текущийконтроль:** экспертное наблюдениеиоценкав процессевыполнения: - заданий для практических/ лабораторныхзанятий ; - заданий по учебной ипроизводственнойпрактикам; - заданийпосамостоятельнойработе **Промежуточнаяаттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданийна зачете/экзаменепоМДК; - выполнения заданийэкзаменапомодулю; - экспертная оценказащиты отчетов

	– правильная,всоответствиисинструкциями,безопаснаяподготовкаинструментов; – точность,соответствиезаданиюрасчетапотребностивпродуктах,полуфабрикатах; – соответствиеоформлениязаявкинапродуктыдействующимправилам	поучебнойипроизводственнойпрактикам
ПК5.2. Осуществлятьприготовлениеи подготовку к использованиюотделочных полуфабрикатовдля хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий **ПК5.3.** Осуществлять изготовление,творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлебаразнообразногоассортимента **ПК5.4.** Осуществлять изготовление,творческое оформление, подготовкукреализациимучныхкондитерских изделий разно-образногоассортимента **ПК5.5.** Осуществлять изготовление,творческое	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознаваниенедоброкачественныхпродуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке креализации хлебобулочных,мучныхкондитерскихизделийдействующимнормам; – оптимальностьпроцессаприготовленияреализациихлебобулочных,мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техникприготовлениярецептуре, особенностямзаказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерскиминвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведениепроцессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствиепроцессовинструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартамчистоты,требованиямохранытрудаитехникибезопасности: • корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганическихотходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии стребованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранениеножейвчистомвидевовремяработы,правильная(обязательная) дегустациявпроцессеприготовления,чистотанарабочемместеивхолодильнике);	

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразногоассортимента		

	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,инвентаря,инструментов,посуды; –соответствиевременивыполненияработнормативам; –соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделийтребованиямрецептуры,меню, особенностямзаказа; –точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья,продуктов; –адекватностьоценкикачествагоговойпродукции,соответствияеетребованиямрецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерскихизделийтребованиямрецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратностьвнешнего вида готовойпродукции(общеевизуальноевпечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстурыи аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиямрецептуры,отсутствиевкусовыхпротиворечий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделиязаданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарнойпродукциидля отпусканавынос	
ОК01 Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,применительнокразличнымконтекстам.	– точностьраспознаванияслоожныхпроблемныхситуацийвразличныхконтекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональнойдеятельности; – оптимальностьопределенияэтаповрешениязадачи; – адекватностьопределенияпотребностивинформации; – эффективностьпоиска; – адекватностьопределенияисточниковнужныхресурсов; – разработкадетальногопланадействий; – правильностьоценкирисковнакаждомшагу; точностьоценкиплюсовиминусовполученногорезультата,своегопланаиегореализации,предложениекритериевоценкиирекомендацийпо – улучшениюплана	**Текущийконтроль:** экспертное наблюдениеиоценкав процессевыполнения: - заданий для практических/ лабораторныхзанятий; - заданий по учебной ипроизводственнойпрактике; - заданийдлясамостоятел

ОК.02 Осуществлятьпоиск,анализиинтерпретацию информации,необходимой для выполнениязадач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого на-бора источников, необходимого для выполнения профессиональных за-дач; – адекватностьанализаполученнойинформации,точностьвыделениявнейглавныхаспектов; – точностьструктурированияотобраннойинформациивсоответствииспараметрамипоиска; – адекватностьинтерпретацииполученнойинформациивконтекстепрофессиональнойдеятельности;	ьнойработы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессевыполнения: - практических заданийна зачете/экзаменепоМДК; - заданийэкзаменапо модулю; - экспертная оценказащиты отчетов поучебнойипроизводственнойпрактикам
ОК.03 Планироватьиреализовыватьсобственное профессиональноеиличностноеразвитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональнойтерминологии	
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействоватьсколлегами,руководством,клиентами	– эффективность участия вделовом общении для решения деловых задач; – оптимальностьпланированияпрофессиональнойдеятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственномязыкесучетомособенностей социального икультурногоконтекста	– грамотностьустногоиписьменногоизложения своих мыслей попрофессиональнойтематикенагосударственномязыке; – толерантностьповеденияврабочемколлективе	
ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного	–пониманиезначимостисвоейпрофессии	

поведения.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)		
ОК07.Содействовать сохранениюокружающейсреды ,ресурсосбережению,эффективнодействовать в чрезвычайных ситуациях	–точностьсоблюденияправилэкологическойбезопасностиприведении профессиональнойдеятельности; –эффективностьобеспеченияресурсосбережениянарабочемместе	
ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональнойдеятельности	–адекватность, применения средств информатизации и информационныхтехнологийдля реализациипрофессиональнойдеятельности	
ОК 10 .Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	– адекватностьпониманияобщегосмыслачеткопроизнесенныхвысказываниийнаизвестныепрофессиональныетемы); – адекватностьприменениянормативнойдокументациивпрофессиональнойдеятельности; – точно,адекватноситуациииобосновыватьиобъяснитьсвоидействия(текущие и планируемые); – правильнописатьпростыесвязныесообщенияназнакомыеилиинтересующиепрофессиональныетемы	
ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	применение знаний и умений по финансовой грамотности в профессиональной деятельности	Интерпритация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.