СОГЛАСОВАНО:
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

_____ИШБУЛЬДИНА Н.А.
«10» АПРЕЛЯ 2017 Г.

УТВЕРЖДАЮ:
РУКОВОДИТЕЛЬ ФИЛИАЛА
ГАПОУ БАК П.ЧИШМЫ
_____ИДРИСОВ З.М.
«11» АПРЕЛЯ 2017 Г.

РАССМОТРЕНО НА ЗАСЕДАНИИ
ПЕДАГОГИЧЕСКОГО СОВЕТА
ОТ «11» АПРЕЛЯ 2017 Г.

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

естественнонаучного профиля на базе основного общего образования

Согласовано: _____
Директор ООО «Торговый центр»
Булатова С.Г.

р.п.Чишмы,2017 г.

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 (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК п. Чишмы, переулок Спортивный,1а

Разработчик:

Галиуллина Елена Анатольевна - мастер производственного обучения высшей категории.

Согласовано и рекомендована методической комиссией филиала ГАПОУ БАК п.Чишмы

Протокол № 9 от 10. 04.2017 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС. Нормативные документы:

-Устав ГАПОУ БАК «Башкирский агропромышленный колледж»;

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 8

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 34

1. ПАСПОРТРАБОЧЕЙПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, 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 примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015 и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.
Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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

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

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

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
иметь практический опыт в:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента– 1068 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента -424 часов;
самостоятельной работы студента– 212 часов;
учебной и производственной практики –432 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)-
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными
(ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать сознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействоватьсохранениюокружающейсреды,ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.Структура и содержание профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		Учебная	Производственная
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, (проект) часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.5	МДК 05.01 Организация, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1068	298	110		149			
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		126	63		63			
	Учебная практика	216						216	
	Производственная практика (по профилю специальности)	216							216

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объём часов	Уровень усвоения
1	**2**	**3**	**4**
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 разнообразного ассортимента.		298	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		126	
Тема 1.1. Приготовление сложных	Содержание	30	1
	1 Значение, ассортимент и классификация хлебобулочных	10	

хлебобулочных изделий		изделий.		
		Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом		
	2	Фарши и начинки.	6	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления фаршей и начинок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности фаршей и начинок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	3	Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	8	1
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое		

		оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
		4. Приготовление теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	8	
		Классификация теста. Способы разрыхления. Рецептура хлебобулочных изделий и хлеба. Подготовка основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста (безопарное, опарное) для хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при замесе теста. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.		
	5	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий.	8	
		Ассортимент изделий. Правила выбора основного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий (сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, плюшка московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский»). Способы отделки и варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		
	6	Приготовление хлеба.	6	1

		Ассортимент хлеба. Правила выбора сырья для приготовления хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик « Серпуховский», Крендель сдобный « Юбилейный», Калач « Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления хлеба. Технологическое оборудование и производственный инвентарь Правила их безопасного использования.		
	Практические занятия		40	2
	Решение ситуационной задачи: расчѐт количества сырья. Решение ситуационной задачи: расчѐт количества сырья и выхода готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из 10 кг муки высшего сорта Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Определение качества клейковины и влажности муки. Расчет количества воды на замес теста на 100 кг муки. Расчет упека сдобных изделий из дрожжевого теста. Расчет упека праздничного хлеба. Расчет усушки булки московской. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с просеивательными машинами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестомесильными машинами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестораскаточными машинами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с формовочными машинами. Изучение конструкции,			

принципа работы, безопасных приемов работы с дозирующими устройствами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с сковорода. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жаровнями. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с газовыми электрическими плитами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жарочными шкафами. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с пекарскими шкафами. Изучение конструкции, принципа работы холодильного оборудования. Безопасные приемы работы с холодильным оборудованием.				
Тема 1.2. Технология приготовления полуфабрикатов для кондитерских изделий	1	Ассортимент и пищевая ценность мучных и кондитерских изделий и тортов.	8	1
		Значение и пищевая ценность мучных и кондитерских изделий и тортов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.		
	2	Бисквитный полуфабрикат.	10	1
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. . Контроль качества и безопасности бисквитного полуфабриката.		

		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	3	Песочный полуфабрикат.	8	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности песочного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами Технологическое оборудование производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	4	Слоеный полуфабрикат.	8	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности слоеного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		

	5	Заварной полуфабрикат.	10	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности заварного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		1
	6	Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат.	8	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного и воздушно-орехового полуфабрикатов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		

	7	Миндальный полуфабрикат.	6	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	8	Вафельный полуфабрикат.	10	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления вафельного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности вафельного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	9	Крошковый полуфабрикат.	8	1
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления крошкового полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления.		

		Контроль качества и безопасности крошкового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования		
		Тематика практических занятий	**40**	2
		Составление технологических карт и схем приготовления бисквитных полуфабрикатов. Составление технологических карт и схем приготовления песочных полуфабрикатов. Составление технологических карт и схем приготовления заварных полуфабрикатов. Составление технологических карт и схем приготовления крошковых полуфабрикатов. Составление технологических карт и схем приготовления пряничных полуфабрикатов.		
Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов для кондитерских изделий	10	Печенье.	8	1
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления печенья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления печенья (песочно-выемное, песочно-отсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Контроль качества и безопасности печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления печенья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования		

	11	Пряники, коврижки.	10	1-2
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления пряников, коврижек. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Контроль качества и безопасности пряников, коврижек. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	12	Кексы	8	1-2
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления кексов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		

	13	Сиропы.	6	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления сиропов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности сиропов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования		
	14	Помада и оформление из неѐ.	6	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления помады. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности поводы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		1
	15	Глазурь и оформление из неё.	4	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления глазури Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности глазури. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		

	16	Желе и оформление из него.	4	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления желе. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности желе. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный		
		инвентарь. Правила их безопасного использования		
7	1	Карамель и украшения из нее.	10	1
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления карамели. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности карамели. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
18		Посыпки.	6	
Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления посыпок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности посыпок.				
		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
		Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования		

	19	Кремы масляные и оформление из них.		12	
		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления масляных кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности кремов.			

		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	20	Кремы белковые и оформление из них. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления белковых кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования..	12	1
	21	Бисквитные пирожные. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитных пирожных Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных. Способы отделки и варианты оформления бисквитных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	12	1
	22	Песочные пирожные.	8	

		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления песочных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности песочных пирожных. Способы отделки и варианты оформления песочных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		1
	2	Слоеное пирожное.	8	
	3	Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности слоеных пирожных. Способы отделки и варианты оформления слоеных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		1
	2 4	Заварные пирожные.	8	

		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных. Способы отделки и варианты оформления заварных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		1
	2	Воздушные и воздушно-ореховое пирожные.	6	1
	5	Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных и воздушно-ореховых пирожных. Способы отделки и варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых пирожных.. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		1
	2	Миндальные пирожные.	6	1

	6	Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндальных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления миндальных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных. Способы отделки и варианты оформления миндальных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		1
	Практические занятия		40	2
		Расчет количества сырья и выхода готовых отделочных полуфабрикатов. Расчет количества сырья и выхода готовых выпеченных полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества отделочных и выпеченных полуфабрикатов для приготовления сложных кондитерских изделий. Расчет количества сырья и выхода готовых печенья, пряников, коврижек. Расчет количества сырья и выхода готовых кексов. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с взбивальными машинами.		2
	7	Составление технологических карт и схем приготовления		
Тема 1.3.Технология	1	Бисквитные торты	6	1
приготовления тортов.		Ассортимент Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов.		1

		Технологический процесс приготовления праздничных бисквитных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных бисквитных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных бисквитных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	2	Песочные торты.	6	1
		Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления песочных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных песочных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных песочных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных песочных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		1
	3	Слоеные торты.	6	1
		Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных слоеных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных слоеных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных слоеных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных слоеных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		1

	4	Воздушные и воздушно-ореховые торты.	6	1
		Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Контроль качества и безопасности праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	5	Миндальные торты.	6	1
		Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных миндальных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных миндальных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных миндальных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных миндальных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		

	6	Комбинированные торты.	6	1
		Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных комбинированных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных комбинированных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных комбинированных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных комбинированных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	Практические занятия		10	2
		Расчет рабочей рецептуры на 2 кг. бисквитных тортов Расчет рабочей рецептуры на 5 кг. песочного торта Расчет рабочей рецептуры на 2 кг. слоеного торта Расчет рабочей рецептуры на 4 кг. комбинированного торта		
Тема 1.4 Технология	1	Мелкоштучные кондитерские изделия.	6	1
приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		

	Практические занятия	20	2
	1 Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного, песочного, заварного, слоеного, миндального теста.		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ. О5 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		3
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ. 04 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при замесе теста			3

2. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, дрожжи, соль, вода). 3.Подготовка презентаций по теме: «Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба». 4. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного и воздушно-орехового, крошкового полуфабриката. 5. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, яйцо, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар). 6. Подготовка презентаций по теме: «Приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов». 7. Составление опорного конспекта основных процессов, протекающих при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий: бисквитного, песочного, слоеного, заварного, воздушного и воздушно-орехового, крошкового полуфабриката. 8. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, яйцо, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар). 9. Подготовка презентаций по теме: «Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий». 10. Изучение ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба по сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. 11. Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов по сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. 12. Изучение ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий по сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. 13. Изучение ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов по сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. 14. Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления. 15. Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления. 16. Изучение ассортимента и технологии приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий в интернете, журналах, подготовка доклада, технико-технологических карт и технологических схем приготовления.		

17. Изучение технических характеристик оборудования для подготовки теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик. 18. Изучение технических характеристик оборудования для выпечки изделий из теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик		
Учебная практика Виды работ 1. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. 4. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков. 5. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек. 6. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. 7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов. 8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов. 9. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных 10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	216	3

11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов. 12. Зачет по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
Производственная практика (по профилю специальности)	216	3
Виды работ: Производственная практика 1. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных и слоѐных пирожных и тортов. 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и крошковых пирожных 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности		

сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов 11. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов. 12. Зачет по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:
Компьютер в комплекте, ноутбук, экран,
мультимедийное оборудование, универсальный
УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные
образцы продукции.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование.
Весоизмерительное оборудование:
Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое
оборудование:
Микроволновая печь,
Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная
Холодильное оборудование: Холодильник «Атлант»,
Холодильник«Орск»
Механическое оборудование:
Кухонный комбайн BoschMSM 7500
миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.
Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта») шкаф
жарочно – пекарный, шкаф – жарочный, микроволновая печь, плита
электрическая
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Блендер электрический, Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка, Кофеварка,
Набор инструментов для карвинга, Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды
Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, Миски нержавеющая сталь ,сито, Лопатки (металлические, силиконовые),
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы Литература для преподавателя Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2015 – 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2015. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2014 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
6. 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, 2014.- 416с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

17. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
18. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
19. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2015– 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Пригтовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.

7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://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;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесс

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования

WSR;

педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать

- требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни;

Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентам профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.