

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

2021

Рассмотрена методическим
объединением техникума
протокол №11 от 02.07.2021г
Председатель  И.Х.Саркисян

Утверждаю
И.о. директора ГБПОУ КК НАПТ
 А.С.Маркозов
Приказ № 171-О от «05» июля 2021



Рассмотрена
На заседании педагогического совета
Протокол № 38 от 05.07.2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

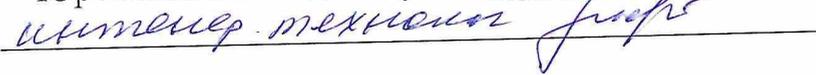
Разработчик: Хмара Любовь Викторовна
преподаватель ГБПОУ КК НАПТ 

Рецензенты:



Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ
инженер технолог общественного
питания по продуктам 

Юрченко Л.В.- индивидуальный предприниматель



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	36
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	44

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Данная рабочая программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышение квалификации для профессии 16675 Повар (Повар 2-5 разряда).

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

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требование 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 регламента;
- соблюдать правила сочетания, 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, оценки 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;
- порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведение расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 786 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 210 часов;
самостоятельной работы обучающегося 4 часа; производственной практики 432
часа, учебной практики 144 часа.

2. Результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля является овладение обучающимися освоить вид профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.- 5.5.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	42	10	2		
ПК 5.1.- 5.5.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	168	168	64	2		
ПК 5.1- 5.5.	Учебная практика					144	
ПК 5.1-5.5.	Производственная практика, часов	-					432
	Всего:	786	210	74	2	576	

**3.2. Тематический план и содержание 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 обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
МДК.05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание.		
	1.	Технологический цикл приготовления хлебобулочных изделий.	2
	2.	<i>Характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных изделий.</i>	
	3.	Последовательность выполнения технологических операций.	2
	4.	Технологический цикл приготовления мучных кондитерских изделий.	
	5.	Характеристика технологических операций приготовления мучных кондитерских изделий.	
	6.	<i>Последовательность выполнения технологических операций приготовления мучных кондитерских изделий.</i>	
	7.	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	8.	Требования к организации хранения полуфабрикатов.	
9.	Требования к организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.2. Организация и	Содержание.		

техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1.	Организация работы кондитерского цеха.		2
	2.	<i>Оборудование кондитерского цеха.</i>		2
	3.	Виды производственного инвентаря.		
	4.	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.		
	5.	Санитарные требования к производственным помещениям кондитерских цехов.		
	6.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		
	7.	Требования к обработке сырья используемое для кондитерских изделий.		
	8.	<i>Требования к отделочным полуфабрикатам и к отделке кондитерских изделий.</i>		
	9.	Санитарные требования к личной гигиене персонала.		
	10.	Организация хранения, упаковки и подготовки к отпуску навывнос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Практические занятия.				
1.	Практическое занятие № 1. <i>Безопасная эксплуатация технологического оборудования.</i>		2	
2.	Практическое занятие № 2. <i>Безопасная эксплуатация производственного инвентаря, инструментов, посуды.</i>		2	
3.	Практическое занятие № 3. <i>Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</i>			
4.	Практическое занятие № 4. <i>Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</i>			
5.	Практическое занятие № 5. <i>Подбор технологического оборудования, в различных отделениях кондитерского цеха.</i>			
6.	Практическое занятие № 6. <i>Подбор производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.</i>			
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	Содержание.			
	1.	Основное кондитерское сырьё. Мука.		2
	2.	Основное кондитерское сырьё. Крахмал и крахмалопродукты.		2
	3.	Основное кондитерское сырьё. Яичные продукты.		2
	4.	Дополнительное кондитерское сырьё. Красители.		2
	5.	Дополнительное кондитерское сырьё. Добавки.		2
	6.	Сухие смеси промышленного производства.		
	7.	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.		
	8.	Основное кондитерское сырьё. Молочные продукты.		
9.	Основное кондитерское сырьё. Жиры.			

	10.	Дополнительное кондитерское сырьё. Разрыхлители.		
	Практические занятия.			
	1.	Практическое занятие № 7. Подготовка муки и сыпучих продуктов к производству. Определение качества муки.		3
	2.	Практическое занятие № 8. Подготовка яиц, молочных продуктов и жиров к производству.		3
	3.	Практическое занятие № 9. Подготовка дополнительного кондитерского сырья к производству.		
	4.	Практическое занятие № 10. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.		
Самостоятельная работа при изучении раздела.				
1. См.р. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. См.р. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.				
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.	Содержание.		4	
	1.	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.		2
	2.	<i>Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i>		2
	3.	Правила выбора основных продуктов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.		
	4.	<i>Правила выбора дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.</i>		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание.		10	
	1.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	2.	Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.		2
	3.	<i>Правила выбора, характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сиропов.</i>		
	4.	Качество и количество основных продуктов и дополнительных		3

		ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями.		
	5.	Приготовление сиропов, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.		3
	6.	Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		3
	7.	Приготовление помады, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.		3
	8.	Приготовление карамели.		
	9.	Приготовление желе.		
	10.	Приготовление отделочных полуфабрикатов из темперированного шоколада. Приготовление шоколадной массы и шоколада.		
Тема 2.3. Приготовление глазури.	Содержание.		6	
	1.	Виды глазури в зависимости от сырья.		2
	2.	Требование к качеству сырья. Методы приготовления.		2
	3.	Последовательность выполнения технологических операций.		
	4.	Органолептические способы определения готовности глазури.		
	5.	<i>Требования к качеству, условия и сроки хранения глазури.</i>		
	6.	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	Содержание.		12	
	1.	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов.		2
	2.	Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3.	Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских и шоколадных изделий.		
	4.	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.		
	5.	Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.		
	6.	Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия.			
	1.	Практическое занятие № 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка.		
	2.	Практическое занятие № 2. Рисование элементов, при помощи корнетика.		
	3.	Практическое занятие № 3. Элементы рисования из сливочного крема.		

	4.	Практическое занятие № 4. Украшение из масс для рисования.		
	5.	Практическое занятие № 5. Рисование элементов отделки кондитерских изделий при помощи рисовальной массы.		
	6.	Практическое занятие № 6. Элементы из шоколада.		
Тема. 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана.	Содержание.		4	
	1.	Виды сахарной мастики и марципана.		2
	2.	Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов сахарной мастики и марципана.		
	3.	<i>Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</i>		
	4.	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката.		
Тема. 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание.		12	
	1.	Характеристика и способы приготовления посыпок и крошки.		2
	2.	Требования к качеству кондитерским посыпкам и крошки.		
	3.	Условия и сроки хранения кондитерской посыпке и крошке.		
	4.	Методы приготовления, рецептура мастики и марципана		2
	5.	<i>Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>		
	6.	Правила и варианты оформления.		2
	Лабораторные занятия			
	1.	Лабораторное занятие № 1 Приготовление бисквитной крошки		3
	2.	Лабораторное занятие № 2 Песочная крупка, использование и приготовление		3
	3.	Лабораторное занятие № 3 Крошка из воздушного полуфабриката, использование.		3
	4.	Лабораторное занятие № 4 Приготовление слоёной крошкой.		3
	5.	Лабораторное занятие № 5 Сахаристые посыпки, использование и приготовление.		
	6.	Лабораторное занятие № 6 Разновидности посыпок и крошки.		
Тема: 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	Содержание.			
	1.	Ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	2.	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства.		2
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.				
Тема 3.1. Классификация и	Содержание.		2	
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании		2

ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.		хлебобулочных изделий и хлеба		
	2.	Требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	Содержание.		8	
	1.	Виды фаршей в зависимости от применяемого сырья.		2
	2.	Виды начинок в зависимости от применяемого сырья.		2
	3.	<i>Характеристика фаршей и начинок и их использование.</i>		2
	4.	Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.		2
	5.	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы.		2
	6.	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей овощей, грибов, яиц, риса и др.		2
	7.	Порядок заправки фаршей и начинок.		
	8.	Требование к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок		2
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание.		12	
	1.	Замес и образования теста.		2
	2.	<i>Сущность процессов происходящих при замесе теста.</i>		2
	3.	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		2
	4.	Способы разрыхления теста		2
	5.	Особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба		2
	6.	Механизм действия разрыхлителей		2
	7.	Приготовление теста из различных видов муки		2
	8.	<i>Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность хранения</i>		2
	Практические занятия.			
	1.	Практическое занятие № 7 Решение задач на определение упёка.		3
	2.	Практическое занятие № 8 Решение задач на определение припёка.		3
	3.	Практическое занятие № 9 Расчёт количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.		3
	4.	Практическое занятие № 10 <i>Расчёт количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</i>		3
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание.		14	
	1.	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба		2
	2.	Формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения		2
	3.	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного		2

		ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.		
	4.	Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.		2
	Лабораторные занятия			
	1.	Лабораторное занятие № 7 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		3
	2.	Лабораторное занятие № 8 Разделка и выпечка теста.		3
	3.	Лабораторное занятие № 9 Расстойка сформированных изделий.		
	4.	Лабораторное занятие № 10 Отделка сформированных изделий		
	5.	Лабораторное занятие № 11 Охлаждение изделий и их отделка.		
	6.	Лабораторное занятие № 12 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста		
	7.	Лабораторное занятие № 13 <i>Разделка и выпечка теста.</i>		
	8.	Лабораторное занятие № 14 <i>Расстойка сформированных изделий.</i>		
	9.	Лабораторное занятие № 15 <i>Отделка сформированных изделий</i>		
	10.	Лабораторное занятие № 16 <i>Охлаждение изделий и их отделка.</i>		
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	Содержание.		6	
	1.	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.		
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	3.	Качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям		
	4.	<i>Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.</i>		
	5.	Требования к качеству мучных кондитерских изделий.		
	6.	Условия и сроки хранения		
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоёного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание.		39	
	1.	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
	2.	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста.		
	3.	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоёного теста.		
	4.	Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.		

	5.	Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.		
	6.	Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста		
	7.	Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста		
	8.	Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.		
	9.	Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста		
	10.	Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста		
	11.	Методы и способы приготовления кондитерских изделий.		
	12.	Формирование и выпечка.		
	13.	Органолептические способы определения степени качества кондитерских изделий.		
	14.	<i>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий.</i>		
	15.	Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторная работа.			
	1.	Лабораторное занятие № 17 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста</i>		
	2.	Лабораторное занятие № 18 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста</i>		
	3.	Лабораторное занятие № 19 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста</i>		
	4.	Лабораторное занятие № 20 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста</i>		
	5.	Лабораторное занятие № 21 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста</i>		
	6.	Лабораторное занятие № 22 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста</i>		
	7.	Лабораторное занятие № 23 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста</i>		
	8.	Лабораторное занятие № 24 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста</i>		
	9.	Лабораторное занятие № 25 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста</i>		
	10.	Лабораторная работа № 26 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста</i>		
	11.	Лабораторное занятие № 27 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста</i>		
	12.	Лабораторное занятие № 28 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из миндального теста</i>		
	13.	Лабораторное занятие № 29 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста</i>		
	14.	Лабораторное занятие № 30 <i>Оформление мучных кондитерских</i>		

		изделий из сдобного пресного теста		
	15.	Лабораторное занятие № 31 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста</i>		
	16.	Лабораторное занятие № 32 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста</i>		
	17.	Лабораторное занятие № 33 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста</i>		
	18.	Лабораторное занятие № 34 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста</i>		
	19.	Лабораторное занятие № 35 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста</i>		
	20.	Лабораторное занятие № 36 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста</i>		
	21.	Лабораторное занятие № 37 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из слоёного теста.</i>		
	22.	Лабораторное занятие № 38 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из слоёного теста</i>		
	23.	Лабораторное занятие № 39 <i>Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста</i>		
	24.	Лабораторное занятие № 40 <i>Оформление мучных кондитерских изделий из миндального теста</i>		
Тема 4.3 Приготовление шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикаты	Содержание.		12	
	1.	<i>Шоколадное производство: история и современное состояние.</i>		
	2.	<i>Первичная обработка какао-бобов. Приготовление сахарной пудры.</i>		
	3.	<i>Приготовление шоколадной массы и шоколада. Требование к качеству шоколада</i>		
	4.	<i>Ассортимент шоколадных изделий и полуфабрикатов</i>		
	5.	<i>Особенности структуры и расчета рецептуры шоколада.</i>		
	6.	<i>Производство шоколадной, кондитерский и жировой глазури. Производство какао-порошка.</i>		
	Лабораторное занятие			
	1.	Лабораторное занятие № 41 Приготовление конфет с использованием горького шоколада.		
	2.	Лабораторное занятие № 42 Приготовление конфет с использованием молочного шоколада.		
	3.	Лабораторное занятие № 43 Приготовление конфет с использованием белого шоколада		
	4.	Лабораторное занятие № 44 Техника темперирования всех трех видов шоколада.		
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов				

разнообразного ассортимента.			
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных.	Содержание.		16
	1.	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.	
	2.	Основные процессы изготовления пирожных.	
	3.	Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.	
	4.	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др.	
	5.	Приготовление пирожных в зависимости от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические)	
	6.	Процесс приготовления пирожных в зависимости от формы.	
	7.	<i>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др.</i>	
	8.	<i>Приготовление песочных пирожных в зависимости от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки).</i>	
	9.	<i>Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой</i>	
	10.	Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Лабораторное занятие			
	1. Лабораторное занятие № 45 Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления		
	2. Лабораторное занятие № 46 Оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных.		
	3. Лабораторное занятие № 47 Приготовление пирожного "Картошка" глазированная		
	4. Лабораторное занятие № 48 <i>Приготовление крошковой массы.</i>		
	5. Лабораторное занятие № 49 Формирование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных		
	6. Лабораторное занятие № 50 Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида		
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов.	Содержание.		9
	1.	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового	

		приготовления, литерные, фигурные).		
	2.	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и форм.		
	3.	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов.		
	4.	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и форм.		
	5.	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.		
	6.	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.		
	Лабораторное занятие			
	1.	Лабораторное занятие № 52 <i>Приготовление, и подготовка к реализации тортов</i>		
	2.	Лабораторное занятие № 53 <i>Оформление и подготовка к реализации тортов</i>		
	3.	Лабораторное занятие № 54 <i>Подготовка к реализации тортов массового спроса</i>		
Самостоятельная работа при изучении раздела.			2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Квалификационный экзамен профессионального модуля.				
			Всего	786
Учебная практика				
	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.			
	Приготовление глазури.			
	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.			
	Приготовление сахарной мастики и марципана.			
	Приготовление посыпок и крошки.			
	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.			
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста.			
	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.			
	Приготовление и оформление пирогов			
	Приготовление и оформление пиццы			
	Приготовление и оформление кулебяки			
	Приготовление кексов, куличей, ромовой баба			

	Приготовление изделий жаренных в жире		
	Приготовление блинов, оладий		
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.		
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.		
	Приготовление изделий из вафельного теста.		
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.		
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.		
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.		
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.		
	Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста, миндального теста.		
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов.		
	Дифференцированный зачет.	144	
Производственная практика			
	Ознакомление с местом прохождения практики и организация рабочего места.		
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: помада основная		
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: помада молочная		
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: помада шоколадная		
	Приготовление фруктового желе		
	Приготовление фруктовой рисовальной массы		
	Приготовление глазури		
	Приготовление основного крема сливочного		
	Приготовление крема сливочно-кофейный		
	Приготовление крема сливочно- орехового и шоколадного		
	Приготовление крема глянсе		
	Приготовление белкового крема		
	Приготовление крем-зефир		
	Приготовление крема заварного ванильного		
	Приготовление крема из сливок		
	Приготовление дрожжевого слоёного теста		
	Приготовление пирогов из дрожжевого слоёного теста		
	Приготовление пирожков из дрожжевого слоёного теста		
	Приготовление сдобного пресного теста		
	Приготовление булочек из сдобного теста		
	Приготовление сдобных булочек с кремом		
	Приготовление ватрушек с творогом из сдобного теста		
	Приготовление сочника из сдобного пресного теста		
	Приготовление пирога из сдобного дрожжевого теста с фруктами		
	Оформление изделий из дрожжевого теста.		
	Оформление изделий из слоёного теста.		

Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.		
Оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.		
Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.		
Оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.		
Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.		
Оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.		
Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста.		
Оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.		
Приготовление мучных кондитерских изделий из слоёного теста.		
Оформление мучных кондитерских изделий из слоёного теста		
Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста.		
Оформление мучных кондитерских изделий из воздушного теста		
Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста		
Оформление мучных кондитерских изделий из миндального теста		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.		
Приготовление овощных фаршей.		
Приготовление мясных фаршей.		
Приготовление рыбных фаршей.		
Приготовление не сладких фаршей из субпродуктов		
Приготовление не сладких фаршей из крупы.		
Приготовить сладких начинок из сухофруктов.		
Приготовление сладких начинок из свежих плодов .		
Приготовление сладких начинок из мороженых плодов .		
Приготовить сладких начинок из свежих ягод.		
Приготовить сладких начинок из мороженых ягод.		
Приготовление сладких начинок из орехов .		
Приготовление сладких начинок из мака.		
Приготовление сладких начинок из творога		
Приготовление сиропов различной крепости		
Приготовление песочных пирожных.		
Приготовление песочных тортов массового спроса.		
Приготовление бисквитных пирожных.		
Приготовление бисквитных тортов массового спроса		
Приготовление слоёных пирожных.		
Приготовление слоёных тортов массового спроса.		
Приготовление заварных пирожных		
Приготовление заварных тортов.		
Приготовление заварных тортов массового спроса.		
Приготовление воздушных и миндальных пирожных		

	Приготовление воздушно – ореховых и воздушных пирожных		
	Приготовление воздушно – ореховых и воздушных тортов		
	Приготовление фруктовых, легких обезжиренных пирожных		
	Приготовление фруктовых, легких обезжиренных тортов		
	Приготовление шоколадных конфет в ассортименте ручной работы.		
	Дифференцированный зачёт		
	Всего	432	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебно-производственного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные
электронные,
весы напольные.

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный,
шкаф морозильный
шокофризер
льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп,
нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование:

тестомес,
взбивальная машина,
миксер.
куттер,
мясорубка

Тепловое оборудование:

шкаф для расстойки теста.
жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
фритюрница
гриль – саломандра;
микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование:

стеллаж
полки,
производственный стол,
моечная ванна двух или четырехсекционная
производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
производственный стол с охлаждаемой поверхностью
производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи,
кастрюли,
функциональные емкости из нержавеющей стали,
венчик,
лопатка,
сито,
скребок пластиковый, скребок металлический.
мерный инвентарь,
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
набор мерных ложек,
нож,
совки для сыпучих продуктов,
корзина для мусора.
скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников
кондитерские листы,
противни перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных
кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, формы
для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка,
нож,
нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
силиконовые коврики для макарун, эклеров,
терки,
трафареты,
кисти силиконовые.
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,
перчатки термостойкие,
гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг
термометр инфракрасный
делитель торта
подносы,
Подложки для тортов (деревянные)
темперающая емкость,
инструменты для упаковки
подставки для тортов вращающиеся,
газовая горелка
Расходные материалы:
бумага пергаментная
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
формы, трафареты для шоколада и конфет

темпер для шоколада
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

- государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. -Епифанова М.В Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (1-е издание 2018) ТОП50
17. -Ермилова С.В Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (4-е издание 2019) и (5-е издание 2020) ТОП50
18. -Лаушкина Т.А Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (3-е издание 2018) ТОП50
19. -Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (4-е издание 2018) ТОП50
20. -Потапова И.И Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования (2-е издание 2019)ТОП 50
21. -Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования 3-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-256с ТОП50
22. -Самородова И.П Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов Для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования 2-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-192с ТОП 50
23. Учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования
24. 1-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-256с ТОП 50
25. -Бурчакова И.Ю Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей
26. различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования 3-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-384с ТОП 50
27. -Бурчакова И.Ю Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум. Учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования 1-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-240с ТОП 50
28. - Бурчакова И.Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Учебник для студ. Учрежд сред.проф.образов
29. 1-е издание-М Изд.центр «Академия» 2015-384с ТОП 50

Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.

- М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В.Шрамко М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования В.В.Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
7. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier>.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Профессиональные	Оцениваемые знания и умения, действия	Основные показатели результатов подготовки	Методы оценки
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1.-5.5.	<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских и шоколадных изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация различных способов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация сервировки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 	<p>Зачет</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Экспертная оценка</p>

	<p>посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских и <i>шоколадных изделий</i>; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских и <i>шоколадных изделий</i>; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- соответствие готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); - соблюдение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение выбора режимов хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации.</p>	
	<p>Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной)</p>

	<p>стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовые</p>	<p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- соответствие готовых мелкоштучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- соблюдение выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации.</p>	<p>работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на</p>
--	---	---	--

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских и шоколадных изделий; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>		<p>демонстрационном экзамене</p>
	<p>иметь практический опыт в: подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуская, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских и <i>шоколадных</i> изделий; упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских и <i>шоколадных</i> изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -демонстрация различных способов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -демонстрация сервировки и вариантов 	

		<p>оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - соблюдение выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации. 	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.1, 5.2	<p>Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 	<p>Зачет</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Экспертная оценка</p>

	<p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>	<p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация различных способов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация сервировки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соответствие готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение выбора режимов хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	
--	---	---	--

		-соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации.	
	<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями инвентаря, инструментов и безопасное его использования, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлеочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отлеочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отлеочных полуфабрикатов; хранить, промышленного фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирать, применять комбинировать различные методы</p>	демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация сервировки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий; - соответствие готовых мелкоштучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения

	<p>приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:- готовить желе; и т.д.</p> <p>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,</p> <p>термостабильные начинки и пр.;</p> <p>-нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>-варить сахарный сироп для промочкиизделий;</p> <p>-варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>-уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>-готовить жженный сахар;</p> <p>-готовить посыпки;</p> <p>-готовить помаду, глазури;</p> <p>-готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	<p>консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- соблюдение выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации.</p> <p>-определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	<p>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>
--	---	--	---

	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - соблюдение выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации. 	
	иметь практический опыт в: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление отделочных полуфабрикатов; хранение отделочных полуфабрикатов;	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; 	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
ПК 5.1-5.3	Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; 	<p>Зачет</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Экспертная оценка</p>

	<p>дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<p>-определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>- соответствии готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>- соблюдение выбора режимов хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>	
--	--	---	--

	<p>разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации.</p>	
	<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиям инвентарь, полнота оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; для точность расчетов, организовывать их хранение в процессе приготовления соответствие требованиям хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация различных способов</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных</p>

	<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления, хлебобулочных изделий и хлеба процессе методов, техник, выбирать, применять комбинировать различные приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>-Соответствие</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; требованиям инструкций, - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным регламентов <p>способом вручную и с использованием технологического</p> <p>-Рациональность действий оборудования; и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты <p>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; -</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, способов действий, <p>готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оформление хлебобулочных изделий; 	<p>приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрация сервировки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий; - соответствие готовых мелкоштучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий; - соблюдение выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий; -правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию мелкоштучных кондитерских изделий; -соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации. -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -демонстрация различных способов приготовления сложных мучных 	<p>занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене
--	---	--	---

	<p>- экспертная оценка последовательностей выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, отчетов по учебной и действий и т.д. инструменты в соответствии со способом приготовления производственной практике</p> <p>-Точность оценки проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед</p> <p>-Соответствие отпуском, упаковкой на вынос; требованиям инструкций, порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>- соответствие готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>- соблюдение выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации.</p>	
--	--	--	--

	<p>иметь практический опыт в: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 	
<p>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 5.1, 5.2, 5.4</p>	<p>Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 	<p>Зачет</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>Экспертная оценка</p>

	<p>выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>-демонстрация различных способов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация сервировки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соответствие готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение выбора режимов хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации.</p>	
--	---	---	--

	<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских и <i>шоколадных</i> изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация сервировки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий; - соответствие готовых мелкоштучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий; - соблюдение выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной</p>
--	---	--	---

	<p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p>	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию мелкоштучных кондитерских изделий; -соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации. -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -демонстрация различных способов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - соответствие готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - соблюдение выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; 	<p>и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене
--	--	---	--

	<p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации.</p>	
	<p>иметь практический опыт в: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
<p>ПК 5.1, 5.2, 5.5</p>	<p>Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -осуществление расчета необходимого</p>	<p>Зачет Лабораторная работа Экспертная оценка</p>

	<p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате</p>	<p>количества продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация различных способов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -демонстрация сервировки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соответствие готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение выбора режимов хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -соблюдение выполнения действий по</p>	
--	--	--	--

	<p>наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>организации процесса хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации.</p>	
	<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты;</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -демонстрация сервировки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий; - соответствие готовых мелкоштучных кондитерских изделий требованиям качества</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка</p>

	<p>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать , безопасно использовать производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов</p>	<p>(внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- соблюдение выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации.</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>- соответствие готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов требованиям качества (внешний вид, цвет,</p>	<p>выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>
--	--	---	--

	<p>разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - соблюдение выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -правильность выполнения действий по охлаждению и замораживанию сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -соблюдение выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации.</p>	
	<p>иметь практический опыт в: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p>	

Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Разработчик: Хмара Любовь Викторовна,
преподаватель спец.дисциплин.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В рабочей программе отражены цели изучаемой дисциплины, логическую связь с другими дисциплинами. В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен овладеть: подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Распознавать недоброкачественные продукты, владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышение квалификации для профессии 16675 Повар (Повар 2-5 разряда).

Рецензент:

Юрченко Людмила Владимировна - индивидуальный предприниматель

интернет-технолог



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Разработчик: Хмара Любовь Викторовна,
преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ КК НАПТ

Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, составлена в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, разработанными Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, содержит следующие элементы: титульный лист, паспорт (указана область применения программы, место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы, цели и задачи, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Перечень компетенций (ОК и ПК) содержит все компетенции, указанные в тексте ФГОС. Требования к практическому опыту, умениям и

знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС или требования к практическому опыту, умениям и знаниям.

Программа рассчитана на 786 часов, из которых 10 % учебных занятий отводится на практические и лабораторные занятия, а так же 144 часов на учебную практику и 432 часа на производственную практику. Самостоятельная работа составляет 4 часа учебного времени, спланированы ее тематика, виды и формы в каждом разделе.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» разработана система контроля сформированности компетенций и овладениями знаниями и умениями по каждому разделу программы. Тематика и формы контроля соответствуют целям и задачам профессионального модуля.

Содержание программы направлено на достижение результатов, определяемых ФГОС. Содержание отражает последовательность формирования знаний указанных в ФГОС. В полной мере отражены виды работ, направленные на приобретение умений.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе ГБПОУ КК «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Рецензент: Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ
инженер технолог общественного питания по продуктам

