

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Председатель методической
комиссии ГАПОУ СО
«ТИПУ «Кулинар»
_____/ 26.06 » 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

Ю.А. Митько

Приказ от «27» _____ 2021 г. № 19/1



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2021 г.

УМК ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 798) с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»).

Разработчики:

Мирошникова Н.Н., преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «___» _____ 20__ г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Мирошникова Н.Н.

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____

«___» _____ 2021 г.

И.Н. Субботина И.Н. Субботина

Содержание.

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.	8
3. Условия реализации программы профессионального модуля.	19
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.	21

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.
- 1.1. Область применения рабочей программы профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

При реализации рабочей программы применяются современные педагогические технологии, в том числе технологии дистанционного обучения и электронные ресурсы.

- 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2.1. Перечень общих компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 и использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в:	-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных мучных кондитерских изделий; -приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления и отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой продукции; -организации рабочего места по изготовлению отделочных полуфабрикатов; -изготовления различных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами; -приготовления варенья, повидла, джема, мармелада и цукатов из фруктов и ягод.
Уметь	-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для отделочных полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий; -определять режимы выпечки, реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -применять коммуникативные умения;
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -разработки ассортимента сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; -актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских; - методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 556

Из них на освоение МДК - 160

на практики:

учебную 144

производственную 252

2. Структура и содержание профессионального модуля.

2.1. Структура профессионального модуля.

2.1. Структура профессионального модуля.										Самостоя- тельная работа
Коды професси- ональных , общих компетен- ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образоват- ельной програм- мы, час.	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Практики					
			Обучение по МДК, час		Учебная, час	Производствен- ная, час				
		всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 5.1.- 5.5 ОК 1-5,	МДК 05.01 Организация приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	31	18					1	
ПК 5.1- 5.5	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	120	60					8	
ПК 5.1- 5.4	Учебная и производственная практика	396				144		252		
Всего:		556	151	78		144		252	9	

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимым для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1		2	3
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			32
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Характеристика технологического процесса кондитерского производства	Содержание		2
	1. Особенности производства кондитерских изделий. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение кондитерского производства	1. Организация кондитерского производства в соответствии с технологическим процессом. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха, посуда, инвентарь, приспособления. 2. Виды технологического оборудования для кондитерского производства: механическое, тепловое, холодильное. Назначение. Правила эксплуатации.		4
Тема 1.3. Стандартизация и контроль качества продукции.	1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Сертификация, знак соответствия. Контролирующие органы. Отбор средних проб, органолептический и лабораторный методы контроля за качеством продукции. Порядок списания проб с материально-ответственных лиц. Методы и задачи лабораторного контроля 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов		2
Тема 1.4. Виды, классификация и	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных		4

ассортимент кондитерского сырья и продуктов.		кондитерских изделий. Основные виды сырья. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. Правила подготовки к использованию.	
		2. Дополнительные виды сырья. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	
		3. Вкусовые и ароматические вещества. Требования к качеству, условиям и срокам хранения. Правила подготовки к использованию.	
		4. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	18
		<i>Тематика практических и лабораторных занятий</i>	
		Практическое занятие - Организация рабочего места кондитера. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - Учет сырья и готовой продукции в кондитерском цехе. Правила оформления заявок на склад. - Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья - Расчет нормативно технологической документации на хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия	18
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 05.01			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			1
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			1
		Промежуточная аттестация	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			128
<i>разнообразного ассортимента</i>			
Тема 1.1. <i>Виды отделочных полуфабрикатов</i>		Содержание	2
		1. Характеристика, классификация отделочных полуфабрикатов в зависимости от используемого сырья и способа приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных,	

	мучных кондитерских изделиях	
Тема 1.2. Приготовление сиропов и отдельных полуфабрикатов на их основе.	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отдельных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Температурный режим варки. Пробы сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов 2. Помад. Виды. Технология приготовления. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. 3. Карамель. Виды карамели. Технология приготовления. Украсения из карамели, использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. 4. Желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки. Украсения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Виды глазури. Технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 1.3. Приготовление кремов	1. Классификация кремов. Требования к качеству сырья. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Сливочные, белковые, заварные 2. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Технологии приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
Тема 1.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	1. Виды сахарной мастики и марципана, способы приготовления, рецептура ассортимента, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана 2. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки.	4
Раздел 2. Хлеб и хлебобулочные изделия		
Тема 2.1. Приготовление различных видов теста для	1. Классификация теста (дрожжевое, бездрожжевое). Способы разрыхления (биологический, химический, механический, комбинированный) 2. Замес и образование теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.	6

хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Процессы происходящие при тепловой обработке. Способы тепловой обработки, физико-химические изменения изделий из теста в процессе тепловой обработки. Влияние каждого вида сырья на органолептические показатели готовых изделий. 4. Способы приготовления дрожжевого теста. Правила выбора способа приготовления теста безопарный способ. Опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замешенный и ускоренный способы приготовления дрожжевого теста. 5. Дрожжевое слоеное тесто.	
Тема 2.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1. Ассортимент фаршей и начинок, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	2
	Практическое занятие. 1. Решение задач (на определение утека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба) Лабораторная работа №1 Приготовление дрожжевого теста, фаршей и начинок. Пирожки, кулебяки, расстегаи. Лабораторная работа №2 Приготовление дрожжевого теста, сиропов и начинок. Булочка с маком, слоба, выборская, слоба фигурная, с мучной крошкой.	12
Раздел модуля 3.		
Тема 3.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1. Сдобное пресное тесто. Сырьё, способ разрыхления, виды теста (сладкое, несладкое), технология приготовления, способы замеса: механический, ручной .Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Песочное тесто. Сырьё, способ разрыхления. Технология приготовления, способы замеса: механический, ручной. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Кексы. Штучные, весовые. Сырьё, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий.	16

- 4.Приничное тесто. Сырье, способ разрыхления Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий.
- Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения..
- 5.Вафельное тесто. Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 6.Воздушное, воздушно-ореховое, миндальное тесто. Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условиям и сроки хранения.
- 7.Бисквитное тесто. (Основной способ с подогревом) Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условиям и сроки хранения.
- 8.Бисквитное тесто. (Холодный способ) Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условиям и сроки хранения
- 9.Заварное тесто. Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условиям и сроки хранения.
- 10.Слоеное тесто(пресное). Сырье, способ разрыхления Технология приготовления. Способы формовки. Выпекание. Ассортимент изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условиям и сроки хранения.

	Лабораторная работа № 3 Приготовление песочного теста, сиропов, отделочных п/ф. Печенье снежок, шахматное, уральское, цветочное, любительское. Лабораторная работа № 4 Приготовление песочного теста взбивным способом, отделочных п/ф. (сиропы, крем). Маффины, капкейки. Оформление. Лабораторная работа № 5 Приготовление праличного теста, отделочных п/ф. (белково-рисовальная масса). Оформление пряник сувенирный. Лабораторная работа № 6 Приготовление бисквитного теста, отделочных п/ф. Оформление пирожного. Лабораторная работа № 7 Приготовление заварного теста, отделочных п/ф. Оформление пирожного «Эклер», профитроли, колпидо. Лабораторная работа № 8 Приготовление слоеного пресного теста, отделочных п/ф. Лабораторная работа № 9 Приготовление выпеченных п/ф., Приготовление заливки. Лабораторная работа № 10 Приготовление тортов. Оформление.	48
	Самостоятельная работа Оформление пирожных	4
Раздел модуля 4. Пирожные и торты Тема 4.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	Содержание 1. Классификация и характеристика пирожных, Способы приготовления.. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Бисквитные, крошковые пирожные. 3. Песочные, слоеные пирожные 4. Заварные пирожные. 5. Воздушные, воздушные ореховые, миндальные пирожные. 6. Пирожные пониженной калорийности	6
Тема 4.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i>	Содержание 1. Классификация тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, лентерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты	4

	сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условиям и сроки хранения. 2. Приготовление бисквитных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента 3. Приготовление песочных, слоеных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. 4. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, миндальных ассортимент, особенность процесса 5. Приготовление тортов пониженной калорийности. 6. Оформление тортов. Требования к отделке.	4
	<i>Самостоятельная работа</i>	6
	<i>Оформление тортов</i>	
	<i>Промежуточная аттестация</i>	556

Всего:

144

Учебная практика по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вводный инструктаж	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с учебной лабораторией должностными инструкциями в соответствии с занимаемой должностью. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования и инвентаря Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов к работе	
Виды работ	Содержание 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов ингредиентов с учетом их сочетаемости с основными продуктом.	

5. Вывешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности).

	пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		252
Виды работ	Содержание:	
	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	

	6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности) организации хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований безопасности оказываемой услуги питания 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности соблюдения норм (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм загрузки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздате и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
--	--	--

3. Условия реализации программы профессионального модуля.

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

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

Технические средства обучения:
компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, DVDфильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование: взбивальная машина, миксер,

Тепловое оборудование: микроволновая печь; лампа для карамели, горилка

Вспомогательное оборудование:

стеллаж

полки,

производственный стол,

моечная ванна двух или четырехсекционная

моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали,

венчик,

лопатка,

сито,

скребок пластиковый, скребок металлический.

мерный инвентарь,

набор разделочных досок (из пластика с маркировкой «КЦ»),

набор мерных ложек,

нож,

корзина для мусора.

формы различные (пластмассовые, силиконовые или бумажные)

трафареты для нанесения рисунка,

нож пила (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, терки,

трафареты,

кисти силиконовые.

силиконовые коврики для выпекания,

прихватки,

перчатки термостойкие,
 термометр инфракрасный
 подносы,
 темперирующая емкость,
 инструменты для упаковки
 Расходные материалы:
 бумага пергаментная
 кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
 упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,
 термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-
 контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)
 В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа,
 Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая
 проводится на базе организаций питания.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественно-го питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар-тинформ, 2014. – III, 11 с. 222
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и со- держанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и по- терь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с
7. ГОСТ Р 27844-88 «Изделия булочные. Общие технические условия»
8. ГОСТ Р 6477-89 Е «Карамель»
9. ГОСТ Р 4570-93Е «Конфеты»
10. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные»
11. ГОСТ 24901-89 «Печенье»
12. ГОСТ 15052-96 «Кексы, ромовые баба»
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и усло- виям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного госу- дарственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2015.
2. И.Ю Бурчакова, С.В. Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2014
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с 25.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений

- сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с 27.
 6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с. 28.
 7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
 8. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Кондитер. Издание 3. Учебное пособие. Ростов на Дону, 2017г
 9. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, Кондитер. Издание 3. Практические работы.. Ростов на Дону, 2012

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2006
3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.
4. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2006
10. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2004.
11. 6.ЕрмиловаС.В.,Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
12. 7.ЕрмиловаС.В.,Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
13. 8.ЕрмиловаС.В.,Соколова Е.И., «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
14. 9.Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
15. 10.Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2007

3.2.2. Электронные издания:

1. 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.
2. 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.
3. 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

3.2.3. Дополнительные источники:

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Таблица 6

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
1	2	3
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Принимает организационные решения по процессам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента; Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проводить презентацию Проводит приготовление сдобных хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Принимает организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает способы формовки сложных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Проводит приготовление оформление и отделку сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий Выбирает способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	полуфабрикатами.	
--	------------------	--

Продолжение таблицы 6

1	2	3
ПК 5.3 Организовывать и проводить приготовление и презентацию мелкоштучных кондитерских изделий.	Проводит приготовление, оформление и отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ; в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Выбирает способы оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Принимает решения по организации рабочих мест кондитеров по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов	
	Проводит приготовление отделочных полуфабрикатов из сахара, шоколада, марципана и готовит украшения из них в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает температурный режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов Выбирает варианты сочетания основных	

	продуктов с дополнительными ингредиентами для создания отделочных полуфабрикатов Выбирает способы формовки украшений из сложных отделочных полуфабрикатов	

Продолжение таблицы 6

1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции специалиста техника-технолога, -определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе -участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции	

Продолжение таблицы 6

1	2	3
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

профессионального и личностного развития	профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах. Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения Соблюдает этические нормы при общении с потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области технологии приготовления изделий, оборудования технологических процессов Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство	