МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ НРПК

_____ Лесняк Н.В.

«31» августа 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и примерной программы ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Организация-разработчик: ГБПОУ «Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Разработчик:

Агаджанов А.Н.- мастер производственного обучения, ГБПОУ НРПК

Рассмотрена и одобрена профессиональным методическим объединением педагогов профессий: 08.01.08. Мастер отделочных строительных работ, 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), 13.01.10Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), 08.01.07. Мастер общестроительных работ, 43.01.09. Повар, кондитер

Протокол заседания № 1 от «30» августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 23

4 .КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. 26

1. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

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

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

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

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности

ЛР 4.	Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда. Стремиться к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Демонстрировать умение эффективно взаимодействовать в команде, вестидиалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрировать навыки анализа и интерпретации информации изразличных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрировать готовность и способность к образованию, в том числесамообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение кнепрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

По результатам освоения модуля обучающийся иметь

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки **578** часов,
из них на освоение МДК –**286** часов, в том числе:

самостоятельная работа- 24часов;
теоретическое обучение- 145 часов;
лабораторных и практических работ – 117 часов.

Учебной практики –**216** часа.

Производственной практики – **252**часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная	Производственная	
ПК 5.1. -5.5 ОК1-9,10,	**МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий**	**89**	**81**	**40**	**-**	**-**	**8**
ПК 5.1. -5.5 ОК1-9,10,	**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	***197***	**181**	**77**	**-**		**16**
ПК 5.1-5.5	*Учебная и производственная практика*	**468**			216	252	
	Всего:	**754**	**262**	**117**	216	252	**24**

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)**	***Объем часов***	***Коды компе тен-ций***
1	**2**	***3***	
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента		***754***	
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		***89***	
Тема 1. Технология приготовления и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание:**	*81*	
		41	*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР 4,13-15*
	1.Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	***2***	
	2.Контроль качества продукции, сертификация, знак соответствия. Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3.Нормы вложения для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Соотношение меры и массы продуктов. Нормы взаимозаменяемости.	2	
	4.Организация цехов по выпуску хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
	5.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического механического оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
	6.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического теплового оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
	7.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического вспомогательного оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий разнообразного ассортимента.	2	

	8.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического холодильного оборудования, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	2	
	9.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов посуды и правила ухода за ними.	2	
	10.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов, и правила ухода за ними.	2	
	11.Требования к устройству и содержанию рабочего места в кондитерском цехе: тестомесильного отделения.	2	
	12.Требования к устройству и содержанию рабочего места в кондитерском цехе: тесторазделочного отделения.	2	
	13.Требования к устройству и содержанию рабочего места в кондитерском цехе: выпечного отделения, расстойки хлебобулочных изделий.	2	
	14.Требования к устройству и содержанию рабочего места в кондитерском цехе: отделения для отделки кондитерских изделий.	2	
	15.Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к производству вспомогательных помещений	2	
	16.Организация работы экспедиции кондитерского цеха. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	17.Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Условия, сроки, способы хранения особо скоропортящихся кондитерских изделий.	2	
	18.Правила отпуска мучных кондитерских изделий. Требования к таре и перевозке мучных кондитерских изделий.	2	
	19.Требования к реализации готовой продукции перевозке хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Требования охраны труда в кондитерском цехе.	2	
	20. Противопожарная техника безопасности в кондитерском цехе. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха. Санитарные требования к личной гигиене персонала	2	
	21.Правила безопасного использования и хранения чистящих, моющих средств, предназначенных для последующего использования. Правила безопасного использования и хранения дезинфицирующих средств,предназначенных для последующего использования.	1	*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***40***	

			4,13-15
	Практическое занятие 1 Изучение типовых инструкций по технике безопасности при работе на оборудовании кондитерского цеха и составление инструкции по технике безопасностикондитерского цеха ресурсного центра	2	
	Практическое занятие 2 Составить алгоритм действий по организации рабочего места кондитера перед началом работы	2	
	Практическое занятие 3 Изучение инструкционного материала по приготовлению и обработке диз растворами оборудования и инвентаря	2	
	Практическое занятие 4 Составить алгоритм действий по организации рабочего места кондитера по окончании работы	2	
	Практическое занятие 5 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	. **Практическое занятие 6** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 7. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	2	
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	Практическое занятие 9 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	Практическое занятие 10 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	2	
	Практическое занятие 11 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 12 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 13 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2	

	Практическое занятие № 14 Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 15 Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР 4,13-15*
	Практическое занятие № 16 Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 17 Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 18 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие 19 Санитарно-гигиенические требования.	2	
	Практическое занятие 20 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		***8***	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		***181***	
Тема 1. Технология приготовления и подготовка к использованию отделочных	**Содержание:**	***60***	
	1.Основные виды сырья в кондитерском производстве: **Мука и крахмал.** Подготовка сырья иобработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.	34	*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10,*
	2.Основные виды сырья в кондитерском производстве: **Сахар, мед, патока.** Подготовкасырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.		

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3.Основные виды сырья в кондитерском производстве: **Яйца и яичные продукты.** Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий.		*Л Р 4, 13 - 15*
	4.Основные виды сырья в кондитерском производстве: **Молко и молочные продукты.** Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий		
	5.Основные виды сырья в кондитерском производстве: **Масло, маргарин и жиры для жарки.** Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий		
	6.Основные виды сырья в кондитерском производстве: **Овощи, фрукты, орехи и мак.** Подготовка сырья и обработка при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий		*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР 4,13-15*
	7**.Вкусовые и ароматические вещества.** Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
	8**.Пищевые кислоты**. **Пищевые красители**. Ассортимент. Характеристика основного идополнительного сырья. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
	9**.Сиропы** Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
	10**.Желе** и оформление из него. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
	11.**Помада** и оформление из неё. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительногосырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
	12**.Глазурь** и оформление из неё. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
	13**.Карамель** и украшения из неё. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		

	14.**Посыпки кондитерские.** Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетанияосновных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
	15.**Кремы масляные** и оформление из них. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
	16.**Кремы белковые** и оформление из них. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР 4,13-15*
	17.**Кремы разные** и оформление из них. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	***26***	
	Практическое занятие 1 Составить технологическую карту «Крем сливочный»		
	Практическое занятие 2Составить технологическую карту «Крем белковый»		
	Практическое занятие 3 Составить технологическую карту «Глазурь»		
	Практическое занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста		
	Практическое занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста		
	Практическое занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста		
	Практическое занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста		
	Практическое занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста		
	Практическое занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста		
	Практическое занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста		
	Практическое занятие №11. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста		
	Практическое занятие № 12. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба		

	из дрожжевого опарного теста		
	Практическое занятие № 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных		*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР 4,13-15*
Тематика самостоятельной учебной работы Реферат по теме на тему «Сахаро-паточные украшения» Презентация на тему «Способы отделки кондитерских изделий»Сообщение на тему «Ассортимент пищевых красителей»		***3***	
Тема 2. Технология приготовления и творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Содержание:**	***58***	
	1.Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста. Классификация теста	38	
	2.Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический)		
	3**.Дрожжевое безопарное тесто**. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе теста. Виды технологического оборудования при замесе теста		
	4**.Дрожжевое опарное тесто**. Технологический процесс приготовления. Процессы, происходящие при замесе теста. Виды технологического оборудования при замесе теста		
	5.Изделия из дрожжевого теста. **Ассортимент булочек.** Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества		
	6.Изделия из дрожжевого теста. **Ассортимент кексов.** Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества		
	7.Изделия из дрожжевого теста. **Ассортимент пирогов**. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества		
	8.Изделия из дрожжевого теста. **Ассортимент жареных в жире.** Характеристика основного идополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества		
	9**.Дрожжевое слоеное тесто.** Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	10.**Изделия из дрожжевого слоеного теста.** Ассортимент. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		

	11.**Блинное тесто.** Ассортимент блинов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	12.Изделия из блинного теста. **Ассортимент оладьев.** Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР 4,13-15*
	13.**Бездрожжевое тесто.** Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Ассортимент блинчиков. Контроль качества.		
	14.**Сдобное пресное тесто.** Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	15.**Изделия из сдобного пресного теста.** Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	16.Изделия из сдобного пресного теста. **Ассортимент сдобного печенья.** Характеристикаосновного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	17.**Приготовление хлеба**. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.		
	18.Технологический процесс приготовления **праздничного хлеба** (Калач Саратовский, Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный «Юбилейный», Калач «Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба		
	19.**Фарши и начинки**. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления фаршей и начинок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	20	
	Практическое занятие 14 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Пирог «Московский»		
	Практическое занятие 15 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Ватрушку с творогом»		

	Практическое занятие 16 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Булочку «Школьную»		
	Практическое занятие 17 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Кекс «Майский»		*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР 4,13-15*
	Практическое занятие 18Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия		
	Практическое занятие 19 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Булочку «Домашнею»		
	Практическое занятие 20 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Кулебяку с капустой»		
	Практическое занятие 21 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Пирожки с картофелем»		
	Практическое занятие 22 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Блины»		
	Практическое занятие 23 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия «Сдобное печенье»		
Тематика самостоятельной учебной работы Сообщение на тему: ««Хлеба из муки разного вида в разных культурах»Презентация на тему «Хлеб разных стан» Презентация на тему «Шедевры из дрожжевого теста»		***3***	
Тема 3. Технология приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Содержание:**	***36***	
	1.Ассортимент и пищевая ценность сложных мучных и кондитерских изделий и праздничныхтортов. Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	24	*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР*
	2**.Бисквитный полуфабрикат основной.** Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		

	3.**Бисквитный полуфабрикат буше.** Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		*4,13-15*
	4.**Песочный полуфабрикат**. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	5.**Песочное печенье.** Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления песочного печенья.		
	6.**Слоеный полуфабрикат**. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	7.**Заварной полуфабрикат**. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	8.**Воздушный и воздушно -ореховый полуфабрикат**. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	9.**Миндальный полуфабрикат**. Характеристика основного и дополнительного сырья.		
	Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	10.**Вафельный полуфабрикат**. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества.		
	11.**Пряничное тесто. (полуфабрикат)**. Характеристика основного и дополнительного сырья.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряников, коврижек		
	12.**Кексы.** Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кексов (на основе химических и биологическихразрыхлителей).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	***12***	
	Практическое занятие 24 Составить технологическую карту и рассчитать сырьеизделия «Пирог бисквитный с повидлом»		
	Практическое занятие 25 Составить технологическую карту и рассчитать сырьеизделия «Слойка с сахарной пудрой»		
	Практическое занятие 26 Составить технологическую карту и рассчитать сырьеизделия «Пряники овальные»		
	Практическое занятие 27 Составить технологическую карту и рассчитать сырьеизделия «Творожное кольцо»		

	Практическое занятие 28 Составить технологическую карту и рассчитать сырьеизделия «Кекс ореховый»		
	Практическое занятие 29 Составить технологическую карту и рассчитать сырьеизделия «Пряники твороженные»		
Тематика самостоятельной учебной работы Реферат на тему «Мучные кондитерские изделия» Презентация на тему «Новые рецепты приготовления Мафиннов»Презентация на тему «Бисквит Буше»		***4***	
Тема 4. Технология приготовления, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Содержание:**	***27***	
	1.**Бисквитные пирожные**. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверкаорганолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.	8	
	2.**Бисквитные торты**. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления бисквитных тортов.		
	3.**Песочные пирожные**. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс		
	приготовления песочных пирожных.		
	4.**Песочные торты**. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов дляприготовления песочных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процессприготовления песочных тортов.		
	5.**Слоеные пирожные**. Ассортимент. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверкаорганолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных.		*ПК 5.1. - 5.5*

	6.**Слоеные торты**. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления слоеных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления слоеных тортов.		*ОК1-10, ЛР 4,13-15*
	7.**Воздушные и воздушно -ореховые пирожные**. Ассортимент. Характеристика основныхполуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно - ореховых пирожных.		
	8.**Воздушные и воздушно -ореховые торты**. Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления воздушных и воздушно -ореховых тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления воздушных и воздушно - ореховых тортов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	19	*ПК 5.1. - 5.5 ОК1-10, ЛР 4,13-15*
	Практическое занятие 30 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Пирожное «Трубочка с белковым кремом»	2	
	Практическое занятие 31 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Пирожное «Буше фруктовое»	2	
	Практическое занятие 32 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Торт «Сказка»	2	
	Практическое занятие 33 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Торт «Арахис»	2	
	Практическое занятие 34 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Торт «Киевский»	2	
	Практическое занятие 35 Составить технологическую карту и рассчитать сырье изделия Пирожное «Картошка, глазированная»		
	Практическое занятие 36 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	

	Практическое занятие 36 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
	Практическое занятие 37 Приготовление отделочных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие 38 Приготовление отделочных полуфабрикатов	1	
Тематика самостоятельной учебной работы Презентация на тему «Характеристика и требования к качеству тортов и пирожных»Презентация на тему «Новые технологии приготовления тортов и пирожных» Сообщение на тему «Мелкоштучные пирожные»		***6***	
Учебная практикаВиды работ: Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе 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.		***216***	***ПК5.1-5.5***

2. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 3. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 4. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 7. 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). 8. 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. 9. 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) **Виды работ**Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. 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. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 4. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 5. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	***252***	***ПК5.1 -5.5***

(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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		
Всего	***754***	

-
-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»:

Стол ученический-13шт
Стул ученический-26шт
Монитор Emachines E190HQV b/18.5"/1366x768 (16:9)-1шт.
Компьютер Athlon 2.2 Ghz/2GB/250GB-1шт.
Телевизор Samsung UE40 40"/1024x768/600 Гц- 1шт.
Шкафы для учебно-методической литературы-2шт.
Наглядно-информационные материалы: презентации, видеофильмы

Учебная кухня ресторана

Рабочее место мастера производственного обучения
Место для презентации готовой кулинарной продукции
(обеденный стол, стулья)
Шкаф для посуды-1шт.
Технические средства обучения:
Компьютер Athlon 2.2 Ghz/2GB/250GB-1шт.
Телевизор Samsung UE40 40"/1024x768/600 Гц- 1шт.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные – 5 шт.
Пароконвектомат-1 шт.
Жарочный шкаф электрический ШЖЭ-3 - 1 шт.
Конвекционная печь Тоскана -1 шт.
Микроволновая печь -1 шт.
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М - 1 шт.
Плита электрическая ПЭМ4-010 -2 шт.
Плита ВОК индукционная Airhot -1 шт.
Фритюрница FIRHOT EF-4-1 шт.
Жарочная поверхность Airhot-1 шт.
Гриль Salamander STARFOOD EB-450 -1 шт.
Электроблиница Airhot BE-1 -1 шт.
Электромармит Мармит Airhot BM-11-1 шт.
Кофемашина с капучинатором SaecoLirikaPlus-1 шт.
Кофе-ростер (аппарат для лбжарки зерен кофе)-1 шт.
Ховоли (Аппарат JOHNY AK/8-3 для варки кофе на песке-1 шт.
Холодильный шкаф Бирюса-2 шт.
Шкаф морозильный 14-Е-2-1 шт.
Шкаф шоковой заморозки-1 шт.
Льдогенератор-1 шт.
Гранитор-1 шт.
Фризер-1 шт.
Тестораскаточная машина электрическая Foodafias-200-1 шт.
Планетарный миксер-3 шт.
Блендер ручной Sindo SNB3107-1 шт.
Мясорубка Magnit RME -2807 -1 шт.
Мясорубка Gastromix MG-12 -1 шт.
Овощерезка EKSI-1 шт.
Слайсер Viatto HBS -220в-1 шт.
Машина для вакуумной упаковки-1 шт.
Куттер Viatto-1 шт.
Овощерезка -1 шт.
Установка смесительная для коктейлей СжН-1 - 1 шт.

Соковыжималка EKSI -1 шт.
Кофемолка-1 шт.
Набор инструментов для карвинга- 4 шт.
Плита Gastrorag TZ идукционные печи-7 шт.
Сифон для приготовления взбитых сливок-1 шт.
Овоскоп-1 шт.
Газовая горелка (для карамелизации)-1 шт.
Нитраттестер-1 шт.
Машина посудомоечная -1 шт.
Столы производственные -9 шт.
Стеллаж передвижной-3 шт.
Моечная ванна двухсекционная-1 шт.

Учебный кондитерский цех:

Рабочее место мастера производственного обучения.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол-1 шт., стулья-12 шт.)
Шкаф для столовой посуды- 1 шт.
Основное и вспомогательное оборудование:
Весы настольные электронные-5 шт.
Пароконвектомат-1 шт.
Конвекционная печь Тоскана-1 шт.
Микроволновая печь-1 шт.
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М-1 шт.
Плита Gastrorag TZ идукционные печи-7 шт.
Фритюрница -1 шт.
Электроблиница Airhot BE-1-1 шт.
Шкаф холодильный-1 шт.
Шкаф морозильный-1 шт.
Шкаф шоковой заморозки-1 шт.
Льдогенератор - 1 шт.
Фризер для твердого мороженного-1 шт.
Тестораскаточная машина (настольная)-1 шт.
Планетарный миксер-3 шт.
Тестомес спиральный-1 шт.
Миксер-3 шт.
Мясорубка-1 шт.
Куттер -1 шт.
Соковыжималка-1 шт.
Сифон-1 шт.
Овоскоп-1 шт.
Нитраттестер-1 шт.
Машина для вакуумной упаковки -1 шт.
Термометр инфокрасный-1 шт.
Термометр со щупом-1 шт.
Стеллаж передвижной-2 шт.
Установка смесительная -1 шт.
Моечная ваннадвухсекционная-1 шт.
Производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.
Стол с охлаждаемой горкой-1 шт.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основные источники:

1.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. –М. : Издательский центр «Академия», 2017.
2.Кузнецова Л.С. , Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для спец. сред. проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2018
3.Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.
4.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018
5.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.:Издательский центр «Академии», 2017
6.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- М.:Издательский центр «Академии», 2018
7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
8.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

102.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

11.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
13.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.
14.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.
15.. Профессиональный стандарт «Кондитер» Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

1.2.1. Электронные издания:

1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия: производственно-практическое издание
Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Издательство:
Издательство "Дашков и К" 2018. Уровень образования: Бакалавриат, СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/110744?category_pk=4738
2. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие.
Технология приготовления пищи. Богушева В.И. Издательство:Издательство "Феникс"

Год: 2018. Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738
3.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].
4.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].

5.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

6.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.

7.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

8.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:

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
4. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
5. https://ru.pinterest.com/explore/**современные**-торты-914889126255/
6. http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/
7. http://andychef.ru/recipes/smith/
8. http://www.twirpx.com/file/128573/
9. https://e.lanbook.com/

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с	**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

	инструкциями, безопасная подготовка инструментов; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное	

	использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; -соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; -гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; -эстетичность, аккуратность упаковки готовой кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное
ОК 02. Осуществлять поиск,	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора	

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственно й практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	