

**Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»**

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Канск, 2022 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании МК Сферы обслуживания
Протокол №6
от «16» июня 2022 г.
Председатель А. Раф ФИО
подпись

СОГЛАСОВА
Заместитель директора по УПР
Р.А. Менжитский
Р.А. Менжитский
«14» июня 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом №1569 от 09.12.2016 г., Министерства образования и науки РФ, входящий в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм № 4489 и примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №1 от 28.03.2017 г.)

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»
Разработчик: мастер производственного обучения Хайлова Татьяна Ивановна; Мельникова Татьяна Алексеевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

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

1.1.1. 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
ОК07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт в:	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	<p>весомизмерительных 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;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной программы в часах, в том числе:

работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 756 час, из них:

теоретическое обучение – 150 часов,

лабораторные и практические занятия – 66 часов,

самостоятельная учебная работа – 6 часов,

учебная практика – 108 часов,

производственная практика – 432 часа,

промежуточная аттестация - 48 часов.

1.4 Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы профессионального модуля:

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
--------------	--	---	----------------------------------	---------------------	--

	<p>У. Комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3.Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных</p>	<p>Тема 2.2. Приготовлен ие сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</p>	22	<p>Запрос работодателя И.П. Перчини; И.П. Черномуров</p>
	<p>У. Оформлять мучные кондитерские изделия в соответствии с требованиями региональной и европейской кухни; приготавливать к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, в том числе региональной и европейской кухни</p>	<p>Тема 3.4. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба региональной и европейской кухни</p>	40	<p>Запрос работодателя И.П. Перчини; И.П. Черномуров</p>

		3. Технологию приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональной и европейской кухни			
			Всего:	62 час	

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

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			теоретич. занятия, часов	лабораторные и практические занятия, часов	Учебная	Производственная		
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	34	18	12	72	2	
	МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54	34	18			2	
	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	168	116	48			4	
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	20	8	18	108	4	
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	46	34	12	24	96	-	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных	52	36	16	24	72	-	

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента						
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	38	26	12	30	84	-
ПК 5.1-5.5	<i>Учебная и производственная практика</i>				108	432	
	Всего:	756	150	66	108	432	6

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

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Коды формируемых компетенций</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		
Раздел модуля 1.. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		52		
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		52		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	10	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,09,10
	1. Технологический цикл приготовления, оформления хлебобулочных изделий			
	2. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий.			
	3. Технологический цикл приготовления, оформления мучных кондитерских изделий.			
	4. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий			
	5. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций			
	6. Современные методы приготовления хлебобулочных, изделий			
	7. Современные методы приготовления хлебобулочных, изделий			
	8. Современные методы приготовления, мучных кондитерских изделий			
	9. Современные методы приготовления, мучных кондитерских изделий			
	10. Требования к организации хранения полуфабрикатов. Требования к организации хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.2. Организация и техническое	Содержание	22	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,09,10
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных			

оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	участках кондитерского цеха.			
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,			
	3.Правила их подбора и безопасного использования ,правила ухода за ними			
	4.Правила их подбора и безопасного использования ,правила ухода за ними.			
	5.Виды, назначение инструментов, посуды.			
	6. Виды, назначение инструментов, посуды.			
	7. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними			
	8. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных изделий			
	9. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских			
	10. Процесс хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.			
	11. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских			
	12. Виды, назначение инструментов, посуды, технологического оборудования и производственного инвентаря			
Тематика практических занятий	10			
Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6			
Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4			
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	20	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,09,10
1.Характеристика различных видов кондитерского сырья и продуктов используемых при приготовлении хлебобулочных изделий				
2. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных,				

	мучных кондитерских изделий.			
	3. Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий			
	4.Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий			
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	6. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию			
	7. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию			
	8. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных			
	9. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных			
	10 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий			
	11. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад			
	12. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.			
	<i>В том числе практических занятий</i>	8		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4		
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4		
<i>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</i>				
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2		
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.			
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		168		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		28		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	3	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,09,10
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.			
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.			
	3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества. Условия и сроки хранения			
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	3	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,09,10
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы			
	2. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного,			

	<p>для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>3. Приготовление помады, карамели, желе (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>				
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	4	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,09,10	
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.				
	2. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
	3. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных изделий, правила и варианты оформления.				
	4. Использование различных видов глазури в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления				
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	9	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,09,10	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
	2. Приготовление сливочных кремов, белковых, кремов хранения				
	3. Приготовление заварных кремов				
	4. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения				
	Тематика практических занятий		4		
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.		4		
Тема 2.5.	Содержание		2	ПК 5.1-5.5	

Приготовление сахарной мастики и марципана	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		ОК.02,03,03,07,10
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	6	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,10
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие 6 Приготовление отделочных полуфабрикатов	4		
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание		2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,10
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.		4		
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.				
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел модуля 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		46		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,10
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.			
	2. Значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.			
	3. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных условия и сроки хранения.			
	4. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.			
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	6	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,10
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий. Их характеристика и использование.			
	2. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.			
	3. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.			
	4. Порядок заправки фаршей и начинок.. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок			
	5. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.			
	6. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок			
Тема 3.3. Приготовление различных видов	Содержание	16	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,10
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.			

теста для хлебобулочных изделий и хлеба	2. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.			
	3. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			
	4. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлеба, хлебобулочных изделий.			
	5. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.			
	6. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий регионального ассортимента.			
	7. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.			
	8. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.			
	9. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста			
	10. Приготовление, требования к качеству, условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста			
	11. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста.			
	12. Способы замеса, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	В том числе практических занятий	4		
Практическое занятие 7 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4			
Тема 3.4. Приготовление, оформление и	Содержание	20	2	ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента			ОК.02,03,03,07,10

подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	2. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	3. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	4. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	5. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	6. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	7. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	8. Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Особенности оформления до выпечки и после нее.			
	9. Приготовление хлебобулочных хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.			
	10. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.			
	11. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.			
	12. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения			
	<i>В том числе практических занятий</i>	8		
	Практическое занятие 8 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4		
Практическое занятие 9 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из	4			

	дрожжевого опарного теста			
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		52		
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	18	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,10
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация.			
	2. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент.			
	3. Виды полуфабрикатов из сахарного теста их классификация, ассортимент,			
	4. Виды полуфабрикатов из сахарного теста их классификация, ассортимент,			
	5. Полуфабрикаты из тюлипного теста			
	5. Полуфабрикаты из тюлипного теста			
	7. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа,			
	8. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.			
	9. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.			
	10. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.			
	11. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.			
	12. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами из заварного теста			
	13. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами			
	14. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами: помадой			
15. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными				

	полуфабрикатами: сливочный крем			
	16. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами: белковый крем			
	17. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами: глазури и желе			
	18. Требования к качеству, условия и сроки.			
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	Содержание	34	2	ПК 5.1-5.5 ОК.02,03,03,07,10
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного			
	2. Методы и способы приготовления, формование и выпечка			
	3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий пряничного теста.			
	4. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий пряничного теста.			
	5 Методы и способы приготовления, формование и выпечка			
	6 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий воздушного теста			
	7 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий бисквитного теста			
	8 Методы и способы приготовления, формование и выпечка			
	9 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий миндального теста.			
	10 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий заварного теста.			
	11 Методы и способы приготовления, формование и выпечка			
	12 Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий			
	13 Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству			
	14 Условия и сроки хранения			
	15 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий заварного теста			
	16 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного			

	ассортимента, в том числе региональных изделий воздушного теста			
	17 Методы и способы приготовления, формование и выпечка заварного теста			
	18 Методы и способы приготовления, формование и выпечка воздушного теста			
	Тематика практических занятий	16		
	Практическое занятие 10 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста, пресного слоеного теста	4		
	Практическое занятие 11 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, пряничного теста	4		
	Практическое занятие 12 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста, бисквитного теста.	4		
	Практическое занятие 13 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4		
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		38		
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	16		
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.			
	2. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	3. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов кремовые,			
	4. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, глазированные			
	5. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные.			
	6. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: штучные (кольца,			

	полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки			
	7. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов			
	8. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки			
	9. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.			
	10. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки			
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие 14 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных: капкейк с кремом ганаш	6		
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание	22		
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов .			
	2.. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).			
	3. Основные процессы изготовления тортов.			
	4. Приготовление бисквитных тортов Варианты оформления			
	5. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента			
	6. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов в виде рулетов.			
	7. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, региона			
	8. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:			
	9. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные,			
	10. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые.			
	11. Приготовление слоеных тортов Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			
	12. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов,. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			

	13. Приготовление слоеных тортов в зависимости от сырья региона			
	14. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.			
	15. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов			
	16. Оценка качества сложных мучных кондитерских изделий, хранение			
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие 15 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6		
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:				
<ol style="list-style-type: none"> 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. 		108		

<ol style="list-style-type: none"> 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 12. изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 16. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 17. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 			
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</i> <i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4. 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. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 	432		

<p>6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана</p> <p>8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>9. 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.</p> <p>10 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</p> <p>11 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</p> <p>12 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</p> <p>13 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</p>			
---	--	--	--

<p>мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов,</p> <p>27-32 Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов</p> <p>33-38 Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана</p> <p>39-44 Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана</p> <p>45- 50 Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции</p> <p>51- 56 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>57-62 Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>63—68 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.).</p> <p>69-72 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</p>			
Всего	762		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, изделий сложного ассортимента –И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова-Москва Издательский центр «Академия» 2017г
2. Охрана труда в организациях питания-В.М.Калинина; Москва Издательский центр «Академия» 2017г
3. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена- А.А.Королёв, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко- Москва Издательский центр «Академия» 2017г
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. 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.
15. 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.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. 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.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. 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.
4. 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.
5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	учебной и производственной практикам
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: 	

<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • 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 холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
--	---	--

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора 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; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>практикам</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> – Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – 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 	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	