КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat@krasat.ru
Дата: 2026.11.02 15:37:08 +0700

Приложение 3. ПЦ Профессиональный цикл
к ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика программы ПМ..... 3

1.1. Цель и место ПМ в структуре образовательной программы..... 3

1.2. Планируемые результаты освоения ПМ..... 3

2. Структура и содержание ПМ.....5

2.1. Трудоемкость освоения ПМ..... 5

2.2. Структура ПМ..... 5

2.3. Содержание ПМ..... 6

3. Условия реализации ПМ..... 15

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 15

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....16

4. Контроль и оценка результатов освоения ПМ.....17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1.Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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 государственномязыке 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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладатьпрофессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

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

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке навынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля
максимальной учебной нагрузки студента – 892 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 604 часа, в том числе:

теоретических- 424 часа, лабораторно-практических работ- 180 часов;

Учебной практики- 144ч. и производственной практики -144ч.

Промежуточная аттестация по МДК проводится в виде дифференцированного зачета

По модулю ПМ 05. в виде экзамена

Учебной практики и производственной практики в форме дифференцированного зачета.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	604
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	604
в том числе:	
теоретические часы	424
практические работы	180
Самостоятельная работа студента (всего)	30
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2 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	Объем часов	Умения, знания
1		2	3	4
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			**604**	
МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**272/36**	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1-5.5	**Содержание учебного материала**		**76**	
	1-30	**Технологический цикл производства хлебобулочных изделий.** Характеристика этапов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных изделий.	30	*З.1, З.4, З.5*
	31-60	**Технологический цикл производства мучных кондитерских изделий.** Характеристика этапов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кондитерских изделий.	30	*З.1, З.4, З.5*
	61-76	**Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовой продукции.** Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	16	*З.4*
	Тематика практических занятий:		**6**	
	77-82	Практическое занятие № 1. Составление схем производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6	*У.1, У.2*
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**		**104**	

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1.-5.5	83-118	**Организация работы кондитерского цеха.** Требования к организации рабочих мест в к.цехе. Организация работ по хранению и подготовке сырья. Организация рабочих мест по приготовлению, разделке, выпеканию различных видов теста. Организация работы отделочного цеха. Организация работы в помещении для приготовления различных видов отделочных полуфабрикатов. Организация работы вспомогательных помещений (для мытья инструментов и инвентаря, экспедиции и т.д.).	36	*3.1, 3.2, 3.3*
	119-142	**Техническое оснащение кондитерского цеха.** Охрана труда. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Виды основного оборудования кондитерского цеха. Инвентарь, инструмент, посуда и материалы кондитерского цеха. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	24	
	143-164	**Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации готовой продукции** (в т.ч. отпуску на вынос). Организация хранения готовой продукции: требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий, выбор режимов и условий хранения готовых изделий в зависимости от способа реализации, упаковка, маркировка готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения Организация упаковки готовой продукции. Сохранение свежести изделий. Организация подготовки к реализации готовой продукции. Организация рабочего места по отпуску хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Реализация готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.	22	*3.4*
	165-186	**Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест кондитерского цеха.** Санитарные нормы охраны труда. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования при приготовлении, оформлении, хранени, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	22	*3.1, 3.2*
	Тематика практических занятий:		**18**	
	187-192	Практическое занятие № 2. Составление планировки кондитерского цеха.	6	*У.1 – У.2*
	193-198	Практическое занятие № 3. Подбор технологического оборудования кондитерского цеха.	6	*У.1 – У.2*
	199-204	Практическое занятие № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования.	6	*У.1 – У.3*
	Содержание учебного материала		**90**	

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1.-5.5	205-222	**Характеристика, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.** Правила приёмки и хранения сырья. Классификация сырья по его назначению. Ассортимент, характеристика сырья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения сырья и продуктов.	18	*3.6*
	223-234	**Правила подготовки основного сырья к использованию.** Мука, сахар, жиры, яйца:		*3. 5, 3.6*
		характеристика, виды, типы, сорта. Проверка органолептическим способом качества основного сырья. Хранение муки, возможные дефекты. Общий алгоритм подготовки основного сырья к производству. Основные операции подготовки сырья к производству: процеживание, просеивание, зачистка, измельчение, дробление, растворение, валка. Подготовка сырья к производству.	12	
	235-246	**Правила подготовки дополнительного сырья к использованию.** Проверка дополнительного сырья к производству. Основные операции подготовки дополнительного сырья к производству: процеживание, просеивание, протирание, измельчение, дробление, растворение. Подготовка сырья к производству.	12	*3. 5, 3.6,*
	247-258	**Правила подготовки вспомогательного сырья к использованию.** Проверка вспомогательного сырья к производству. Основные операции подготовки вспомогательного дополнительного сырья к производству. Подготовка сырья к производству.	12	*3. 5, 3.6, 3.7*
	259-270	**Требования к качеству и безопасности сырья.** Понятие о качестве сырья. Виды показателей качества: органолептические и физико-химические, их характеристика. Виды безопасности сырья, характеристика.	12	*3. 3*
	271-282	**Методы определения качества сырья, полуфабрикатов.** Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и полуфабрикатов.	12	*3. 3*
	283-294	**Правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья.** Правила рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении изделий. Правила оформления заявок на склад.	12	*3. 7*
	Тематика практических занятий:		**12**	
	295-306	Практическое занятие № 5. Решение задач на взаимозаменяемость сырья.	12	*У. 4*
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 МДК. 05.01 ПМ.05: Составление коллажа «Ассортимент сырья», алгоритмов подготовки сырья. Составить план – схему кондитерского цеха Подготовить сообщения на темы: «Пряности, используемые в кондитерском производстве», «Мир лепешек».			**6**	

Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
307-308	**Промежуточная аттестация по МДК. 05.01 - дифференцированный зачет**		**2**	
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			**296**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1-2	**Характеристика, классификация отделочных полуфабрикатов.** Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка качества отделочных полуфабрикатов.	2	*3.1 – 3.9*
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	**Содержание учебного материала**		**10(6)**	
	3-4	**Характеристика сиропов. Сиропы для промочки.** Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	*3.1 – 39*
	5-6	**Приготовление сиропа для глазировки, инверта, жженки.** Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2	*3.1 – 3.9*
	7-8	**Приготовление помады** (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.	2	*3.1 – 3.9*

	9-10	**Приготовление карамели.** Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	*З.1 – З.9*
	11-12	**Приготовление желе.** Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	*З.1 – З.9*
	Тематика лабораторных работ:		**6**	
	13-18	Лабораторная работа № 1. Приготовление сахарных сиропов.	6	*У.1 – У.5*
Тема 2.3. Приготовление глазури ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	**Содержание учебного материала**		**2(6)**	
	19	**Виды глазури. Приготовление глазурей для украшения изделий.** Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*З.1 – З.9*
	20	**Шоколадная глазурь.** Правила и варианты оформления. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	*З.1 – З.9*
	Тематика лабораторных работ:		**6**	
	21-26	Лабораторная работа № 2. Приготовление глазурей для украшения изделий.	6	*У.1 – У.5*
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	**Содержание учебного материала**		**5(6)**	
	27	**Характеристика и классификация кремов.** Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*З.1 – З.9*
	28	**Приготовление сливочных кремов.** Ассортимент, рецептура, правила и режимы приготовления, последовательность выполнения	1	*З.1 – З.9*

		технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. **Приготовление отделочных кремов.** Ассортимент, рецептура, правила и режимы приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	29	**Приготовление белковых, заварных кремов.** Ассортимент. Назначение и виды кремов, особенности санитарного режима приготовления кремов. Правила выбора сырья дляприготовления кремов. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кремов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Контроль качества и безопасности кремов	1	*З.1 – З.9*
	30	**Приготовление кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок).** Ассортимент кремов. Назначение, состав кремов. Правила выбора сырья для приготовления кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кремов и их производных: крем из сливок, «Ганаш», крем сметанный, крем творожный, крем из сыра, «Тирамису», «Маскарпоне». Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов из молочных продуктов. Контроль качества и безопасности кремов из молочных продуктов.	1	*З.1 – З.9*
	31	**Приготовление комбинированных кремов, муссов.** Ассортимент. Назначение, состав кремов. Правила выбора сырья для приготовления кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении кремов из молочных продуктов. Технологический процесс приготовления комбинированных кремов: крем «Суфле», «Птичье молоко», крем «Шибу». Технологический процесс приготовления муссов. Контроль качества и безопасности комбинированных кремов, муссов.	1	*З.1 – З.9*
	Тематика лабораторных работ:		**6**	
	32-37	Лабораторная работа № 3. Приготовление кремов и украшений из них.	6	*У.1 – У.5*
	Содержание учебного материала		**2(6)**	

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	38	**Приготовление сахарной мастики и украшений из неё.** Виды сахарной мастики, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	*З.1 – З.9*
	39	**Приготовление марципана и украшений из него.** Виды марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	*З.1 – З.9*
	Тематика лабораторных работ:		**6**	
	40-45	Лабораторная работа № 4. Приготовление пластических масс и украшений из них.	6	*У.1 – У.5*
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	**Содержание учебного материала**		**2**	
	46	**Виды посыпок и крошки.** Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	*З.1 – З.9*
	47	**Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.** Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	*З.1 – З.9*
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК. 05.02 ПМ.05: Составление подборки видеороликов «Украшения из крема». Составление технологических карт на отделочные полуфабрикаты.			4	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента				
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2, 5.3	48-49	**Содержание учебного материала** **Значение хлеба в питании.** Классификация хлебобулочных изделий. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	**2**	

Тема 3.2. Приготовление начинок и	**Содержание учебного материала**		**4**	
	50	**Характеристика фаршей. Овощные фарши.** Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	1	*3. 1- 3. 8*
	51-52	**Приготовление фаршей, заправленных соусами.** Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	*3. 1- 3. 8*
	53	**Приготовление сладких фаршей.** Основные и комбинированные способы тепловой обработки. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении фаршей. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления фаршей. Ассортимент, характеристика и использование сладких фаршей. Рецептуры фаршей; особенности приготовления фаршей. Правила выбора сырья для приготовления фаршей. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности сладких фаршей.	1	*3. 1- 3. 8*
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба ОК 1-7, 9,10 ПК 5.1., 5.2, 5.3	**Содержание учебного материала**		**10(8)**	
	54	**Классификация теста. Замес и образование теста.** Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1	*3. 1- 3. 8*
	55	**Характеристика опар и заквасок и их приготовление.** Назначение опарного способа тестоведения. Характеристика и виды опар и заквасок. Последовательность приготовления дрожжевого теста опарным способом. Приготовление опар и заквасок. Способы определения готовности опар и заквасок. Причины возможных дефектов опар и заквасок. Контроль качества и безопасности. Виды технологического оборудования при приготовлении опар и заквасок. Правила их безопасного использования. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*3 .1 - 3 .8, 3.10*
	56	**Приготовление теста на густой опаре.** Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*3 .1 - 3 .8, 3.10*
	57	**Приготовление теста на большой густой и жидкой опарах.**Последовательность приготовления дрожжевого теста опарным способом. Способы определения готовности теста.	1	*3 .1 - 3 .8, 3.10*

	58	**Приготовление теста на закваскаx.** Последовательность приготовления теста на закваскаx. Способы определения готовности теста. Причины возможных дефектов теста и способы их устранения. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.	1	*З.1 - З.8, 3.10*
	59	**Приготовление теста безопарным способом. Виды брака теста.** Рецептуры дрожжевого теста. Подготовка основного и дополнительного сырья. Назначение активации дрожжей.		*З.1 - З.8, 3.10*
		Последовательность приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста. Способы определения готовности теста. Причины возможных дефектов теста и способы их устранения. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.	1	
	60	**Виды брака дрожжевого теста**. Классификация видов брака теста постадиям технологического процесса. Причины дефектов и способы их устранения и профилактики.	1	*З.1 - З.8, 3.10*
	61	**Приготовление ржаного теста, теста из смеси ржаной и пшеничной муки.** Рецептуры теста. Подготовка основного и дополнительного сырья. Последовательность приготовления ржаного теста. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста. Способы определения готовности теста. Причины возможных дефектов теста и способы их устранения. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.	1	*З.1 - З.8, 3.10*
	62	**Приготовление дрожжевого слоеного теста.** Технологическая схема приготовления слоеного дрожжевого теста. Способы слоения дрожжевого теста. Рецептура теста. Последовательность приготовления дрожжевого слоеного теста I способом. Последовательность приготовления дрожжевого слоеного теста II способом. Особенности разделки дрожжевого слоеного теста. Отделка и выпечка дрожжевого слоеного теста.	1	*З.1 - З.8, 3.10*
	63	**Современные технологии хлебопечения.** Современные технологии приготовления: ускоренный способ, интенсивная холодная технология, технология замораживания тестовых полуфабрикатов, на полуфабрикатах из цельного зерна, на сухих смесях, полуфабрикат высокой степени готовности. Отличительные особенности данных технологий.	1	*З.1 - З.8, 3.10*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		**8**	
	64-65	Лабораторно-практическое занятие № 5. Решение технологических задач (на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба).	2	*У. 1*

	66-71	Лабораторно-практическое занятие № 6. Приготовление пшенично-ржаного теста на густой опаре.	6	*У.1 – У.6*
Тема 3.4.	**Содержание учебного материала**		**16(32)**	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2, 5.3	72	**Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.** Характеристика основных групп хлебобулочных изделий и хлеба. Значение и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий. Ассортимент изделий регионального ассортимента и низкокалорийных изделий.	1	*3 .4, 3.10*
	73	**Разделка теста для хлебобулочных изделий и хлеба.** Особенности оформления изделий до выпечки и после нее. Организация работы в тесторазделочных цехах. Техническое оснащение процесса разделки теста. Назначение и последовательность разделки. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Назначение отделки до выпечки. Виды отделки хлеба и хлебобулочных изделий до выпечки. Понятие о выпечке.	1	*3. 4, 3.10*
	74	**Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий.** Понятие о выпечке. Процессы, происходящие при выпечке: физические, биохимические, микробиологические. Зоны выпечки, их назначение, режимы. Факторы, влияющие на режим выпечки хлеба.	1	*3 .4, 3.10*
	75	**Приготовление традиционных видов хлеба.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления хлеба. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*
	76	**Приготовление праздничных видов хлеба.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба: каравай «Свадебный»,	1	*3.1 – 3.8, 3.10*

		«Сувенирный», хлеб «Армянский». Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	77	**Приготовление булочных изделий** (батоны, сайки, плетенки, халы, калачи, крендели). Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий: плетенка, плетенка с маком, хала, калач «Праздничный», крендель сдобный «Юбилейный». Контроль качества и безопасности хлебобулочных изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*
	78	**Приготовление сдобных изделий.** Рецептуры и ассортимент изделий. Правила выбора основного сырья при приготовлении слобных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Способы разделки изделий. Технологический процесс приготовления сдобы обыкновенной, булочки «Веснушка», плюшки московской, булочки сдобной с помадой, бриошей, пирога «Невский». Способы отделки и варианты оформления изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*
	79	**Приготовление слоеных хлебобулочных изделий.** Рецептуры и ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста. Последовательность разделки и отделки изделий: слойки с повидлом, слойки с марципаном, булочек слоеных, крученика, ватрушки венгерской. Режимы расстойки и выпечки изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*
	80	**Приготовление кексов и куличей.** Рецептуры и ассортимент кексов и куличей. Особенности разделки теста для кексов, куличей. Технологический процесс приготовления кексов «Весенний», «Майский», «Ромовая баба». Технологический процесс приготовления куличей: пасхальный, кондитерский. Режимы расстойки и выпечки полуфабрикатов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*
	81	**Приготовление изделий с начинками.** Ассортимент изделий. Приготовление кулебяк, рыбников, пиццы. Правила выбора основного сырья при приготовлении изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Технологический процесс приготовления изделий с начинками.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*

82		Последовательность разделки и отделки мелкоштучных изделий с начинками: пирожков, расстегаев, ватрушек. Приготовление рыбников, пиццы, кулебяк: характеристика рецептур, особенности рецептур, технологий приготовления и разделки теста. Техника и варианты оформления и отделки пирогов Режимы выпекания изделий. Техника и варианты оформления и отделки изделий с начинками. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	61	**Приготовление праздничных пирогов.** Виды праздничных пирогов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления пирогов. Особенности разделки теста для праздничных и рулетных пирогов. Организации технологического процесса приготовления пирогов: «Московский», «Самовар», «Сундучок», «Крокодил» и т.д. Оформление и отделка пирогов тестовыми орнаментами, ягодами и т.д. Режимы расстойки полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении пирогов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*
	83	**Приготовление рулетных пирогов.** Виды рулетных пирогов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления пирогов. Особенности разделки теста для рулетных пирогов. Организации технологического процесса приготовления пирогов «Домашний» с маком, пирог-рулет с маком «Бабушкина салфетка», «Конек-горбунок» и т.д. Оформление и отделка пирогов. Режимы расстойки полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении пирогов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*
	84	**Приготовление жареных изделий.** Ассортимент изделий. Правила выбора основного сырья при приготовлении изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления жареных изделий. Последовательность разделки и отделки жареных изделий. Техника и варианты оформления и отделки изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*
	85	**Приготовление низкокалорийных хлебобулочных изделий.** Ассортимент изделий. Правила выбора основного сырья при приготовлении изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления изделий. Последовательность разделки и отделки изделий. Техника и варианты оформления и отделки изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	1	*3.1 – 3.8, 3.10*

	86	**Приготовление региональных хлебобулочных изделий.** Ассортимент изделий. Правила выбора основного сырья при приготовлении изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления изделий. Последовательность разделки и отделки изделий. Техника и варианты оформления и отделки изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	1	*З.1 – З.8, З.10*
	87	**Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.** Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Условия и сроки хранения. Организация рабочего места по отпуску хлебобулочных изделий и хлеба. Выбор режимов и условий хранения готовых изделий в зависимости от способа реализации. Упаковка, маркировка готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Реализация готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1	*З.1 – З.8, З.10*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		**32**	
	88-89	Лабораторно-практическое занятие № 7.Составление нормативной документации для хлебобулочных изделий.	2	*У.1, У.4*
	90-95	Лабораторно-практическое занятие № 8. Приготовление и оформление праздничного хлеба.	6	*У.1 – У.6*
	96-101	Лабораторно-практическое занятие № 9. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий.	6	*У.1 – У.6*
	102-107	Лабораторно-практическое занятие № 10. Приготовление и оформление слоеных булочных изделий.	6	*У.1 – У.6*
	108-113	Лабораторно-практическое занятие № 11. Приготовление и оформление изделий с начинками.	6	*У.1 – У.6*
	114-119	Лабораторно-практическое занятие № 12. Приготовление и оформление региональных и низкокалорийных хлебобулочных изделий.	6	*У.1 – У.6*

Самостоятельная работа при изучении раздела 3 МДК. 05.02 ПМ.05: Составление технологических схем приготовления фаршей и дрожжевого теста. Разработка компьютерных презентаций по теме «Ассортимент хлебобулочных изделий». Составление технологических карт для хлебобулочных изделий.			6	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Тема 4.1. **Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста** **ОК 1-7, 9, 10** **ПК 5.1, 5.4**	**Содержание учебного материала**		**2**	
	120-121	**Классификация, способы разрыхления мучных кондитерских изделий.** Виды мучных кондитерских изделий, их ассортимент. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	*3. 4, 3.7-3.9*
Тема 4.2. **Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного пресного и сдобного пресного теста**	**Содержание учебного материала**		**7(12)**	
	122	**Приготовление пресного теста и изделий из него.** Характеристика, рецептуры теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения готовности теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	123	**Приготовление сдобного пресного теста.** Характеристика, рецептуры теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения готовности теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	124	**Приготовление изделий из сдобного пресного теста.** Ассортимент изделий. Характеристика рецептур, особенности приготовления изделий. Технологический процесс приготовления изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Режимы выпечки изделий. Подготовка к реализции, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	125	**Приготовление слоеного пресного теста.** Историческая справка о приготовлении слоёного пресного теста; способы слоения теста. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления теста. Возможные дефекты. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления теста. Правила их безопасного использования. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*3. 4, 3.7-3.9*

	126	**Разделка, выпечка, дефекты слоеного теста.** Особенности разделки и выпечки слоеного полуфабриката. Возможные дефекты. Контроль качества и безопасности слоеного полуфабриката. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	1	*З. 4, З .7-З .9*
	127	**Приготовление мелкоштучных изделий из слоеного пресного теста.** Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Режимы выпечки изделий. Подготовка к реализции, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*З. 4, З .7-З .9*
	128	**Приготовление весовых изделий из слоеного пресного теста.** Ассортимент изделий. Характеристика рецептур, особенности приготовления изделий. Технологический процесс приготовления изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий. Режимы выпечки изделий. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*З. 4, З .7-З .9*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		**12**	
	129-134	Лабораторно-практическое занятие № 13.Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста.	6	*У.1 – У.6*
	135-140	Лабораторно-практическое занятие № 14. Приготовление и оформление изделий из слоеного пресного теста.	6	*У.1 – У.6*
Тема 4.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий на основе теста	**Содержание учебного материала**		**12(14)**	
	141	**Приготовление блинчатого теста.** Правила выбора сырья для приготовления теста. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления блинчатого теста. Способы приготовления теста, особенности разделки и выпечки теста, возможные дефекты. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блинчатого теста и его безопасное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*З. 4, З .7-З .9*
вязкой консистенции ОК 1-7, 9,10	142	**Ассортимент изделий из блинчатого теста.** Характеристика рецептур, особенности приготовления изделий. Технологический процесс приготовления изделий. Режимы выпечки изделий. Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*З. 4, З .7-З .9*

ПК 5.1, 5.4	143	**Приготовление вафельного полуфабриката.** Правила выбора сырья для приготовления полуфабриката. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабриката. Способы приготовления теста, особенности разделки и выпечки теста. Выпечка полуфабриката, возможные дефекты. Использование полуфабриката в оформлении и отделке изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления выпеченного полуфабриката и его безопасное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	144	**Ассортимент изделий из вафельного теста.** Характеристика рецептур, особенности приготовления изделий. Технологический процесс приготовления изделий. Правила и варианты оформления изделий из вафельного теста. Режимы выпечки изделий. Подготовка к реализции, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	145	**Приготовление сахарного, тулипного теста.** Характеристика, рецептура теста. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления теста. Особенности разделки и выпечки теста. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления выпеченных полуфабрикатов и его безопаснос использование.	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	146	**Приготовление заварного полуфабриката.** Характеристика, рецептура теста. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката. Особенности разделки и выпечки теста. Виды и причины брака заварного полуфабриката. Контроль качества и безопасности заварного полуфабриката. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления выпеченного полуфабриката и его безопасное использование.	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	147	**Ассортимент изделий из заварного теста.** Характеристика рецептур, особенности приготовления изделий из заварного теста. Технологический процесс приготовления изделий. Контроль качества и безопасности изделий.	1	*3. 4, 3.7-3.9*

	148	**Приготовление пряничного теста сырцовым способом.** Характеристика и виды теста. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряничного теста сырцовым способом. Способы приготовления пряничного теста, особенности разделки и выпечки. Контроль качества и безопасности. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	149	**Приготовление пряничного теста заварным способом.** Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления пряничного теста заварным и полузаварным способами. Способы приготовления пряничного теста, особенности разделки и выпечки. Контроль качества и безопасности. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	115	**Разделка, выпечка изделий из пряничного теста.** Способы разделки и выпечки теста. Контроль качества и безопасности. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для разделки и выпечки теста. Правила их безопасного использования	1	*3. 4, 3.7-3.9*
	151	**Ассортимент изделий из пряничного теста.** Ассортимент пряников, коржиков, батонов, коврижек. Характеристика рецептур, особенности приготовления. Технологический процесс приготовления изделий. Контроль качества и безопасности изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	*3.4*
	117	**Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий.** Требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения. Организация рабочего места по отпуску мучных кондитерских изделий. Выбор режимов и условий хранения готовых изделий в зависимости от способа реализации. Упаковка, маркировка готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Реализация готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1	*3.4*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		**14**	

	152-153	Лабораторно-практическое занятие №15.Составление документации для приготовления сувенирных пряников.	2	*У.1, У.4, У.5*
	154-159	Лабораторно-практическое занятие № 16. Приготовление и оформление изделий из заварного теста.	6	*У.1 – У.6*
	160-165	Лабораторно-практическое занятие № 17. Приготовление и оформление изделий из пряничного теста.	6	*У.1 – У.6*
Тема 4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОК 1-7, 9,10 ПК 5.1, 5.4	**Содержание учебного материала**		**26(32)**	
	166-167	**Приготовление песочного полуфабриката.** Характеристика, рецептуры теста. Виды песочного теста. Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката. Особенности разделки и выпечки. Контроль качества и безопасности песочного полуфабриката. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	*З. 4, З.7-З.9*
	168-169	**Приготовление песочного печенья.** Ассортимент. Характеристика рецептур, особенности приготовления. Технологический процесс приготовления печенья (песочно-выемное, песочно-отсадное, нарезное, фигурное). Контроль качества и безопасности печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки иварианты оформления печенья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	*З. 4, З.7-З.9*
	170-171	**Приготовление кексов.** Ассортимент кексов; виды добавок в тесто. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности кексов. Способы отделки и варианты оформления кексов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	*З. 4, З.7-З.9*
	172-173	**Приготовление маффинов.** Ассортимент, виды добавок в тесто, особенности приготовления. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности изделий. Способы отделки и варианты оформления	2	*З. 4, З.7-З.9*

		изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.		
	174-175	**Приготовление капкейков.** Ассортимент, виды добавок в тесто, особенности приготовления. Правила выбора сырья для приготовления капкейков. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности изделий. Способы отделки и варианты оформления изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	*3. 4, 3.7-3.9*
	176-177	**Приготовление бисквитного теста.** Историческая справка о приготовлении бисквитного теста. Характеристика, рецептуры теста. Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Способы приготовления теста. Органолептические способы определения готовности теста. Разделка, выпечка, дефекты бисквита. Возможные виды брака бисквита, причины и способы устранения. Контроль качества и безопасности бисквитного полуфабриката. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления выпеченного полуфабриката и его безопасное использование.	2	*3. 4, 3.7-3.9*
	179-180	**Виды бисквита, приготовление.** Назначение разных видов бисквита; особенности приготовления бисквита круглого, масляного, «Прага». Возможные дефекты полуфабриката.Контроль качества и безопасности бисквитных полуфабрикатов.	2	*3. 4, 3.7-3.9*
	181-182	**Приготовление печенья и пирогов из бисквитного теста.** Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления. Способы отделки печенья и пирогов. Контроль качества и безопасности. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Виды брака при приготовлении изделий.	2	*3. 4, 3.7-3.9*
	183-184	**Приготовление бисквитных рулетов.** Ассортимент бисквитных рулетов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Способы отделки рулетов. Контроль качества и безопасности бисквитных рулетов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Виды брака при приготовлении воздушного полуфабриката.	2	*3. 4, 3.7-3.9*
	185-186	**Приготовление воздушного полуфабриката.** Особенности рецептур и технологии приготовления воздушного полуфабриката. Правила выбора сырья для приготовления воздушного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья.	2	*3. 4, 3.7-3.9*

	187-188	**Приготовление миндального полуфабриката.** Особенности рецептуры и технологии приготовления полуфабриката. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабрикатов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Виды брака при приготовлении миндального полуфабриката.	2	*З. 4, З.7-З.9*
	189-190	**Европейские виды печенья.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления печенья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Характеристика рецептур, особенности приготовления. Технологический процесс приготовления печенья. Контроль качества и безопасности печенья. Способы отделки и варианты оформления печенья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	*З. 4, З.7-З.9*
	191-192	**Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий.** Организация хранения готовой продукции: требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий, выбор режимов и условий хранения готовых изделий в зависимости от способа реализации, упаковка, маркировка готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения Организация упаковки готовой продукции. Сохранение свежести изделий. Организация подготовки к реализации готовой продукции. Организация рабочего места по отпуску мучных кондитерских изделий. Реализация готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	*З. 4, З.7-З.9*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		**32**	
	193-194	Лабораторно-практическое занятие № 18.Расчет рецептур мучных кондитерских изделий.	2	*У.2*
	195-200	Лабораторно-практическое занятие № 19. Приготовление и оформление изделий из песочного теста.	6	*У.1 – У.6*
	201-206	Лабораторно-практическое занятие № 20. Приготовление и оформление кексов.	6	*У.1 – У.6*
	207-212	Лабораторно-практическое занятие № 21. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста.	6	*У.1 – У.6*

	213-218	Лабораторно-практическое занятие № 22. Приготовление и оформление изделий из воздушного теста.	6	*У.1 – У.6*
	219-224	Лабораторно-практическое занятие № 23. Приготовление и оформление европейских мучных кондитерских изделий.	6	*У.1 – У.6*
Тема 4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации региональных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий ОК 1-7, 9,10 ПК 5.1, 5.4	**Содержание учебного материала**		**4(14)**	
	225-226	**Ассортимент и приготовление низкокалорийных мучных кондитерских изделий.** Виды низкокалорийного сырья. Рецептуры и особенности приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности. Способы отделки и варианты оформления изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	2	*З.4, З.7-З. 9*
	227	**Ассортимент и приготовление региональных мучных кондитерских изделий.** Рецептуры и особенности приготовления региональных мучных кондитерских изделий. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности. Способы отделки и варианты оформления изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.	1	*З.4, З.7-З. 9*
	228	**Подготовка к реализации региональных и низкокалорийных изделий.** Организация хранения готовой продукции: требования к безопасности хранения изделий, выбор режимов и условий хранения готовых изделий в зависимости от способа реализации. Упаковка, маркировка готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения Организация упаковки готовой продукции. Сохранение свежести изделий. Организация подготовки к реализации готовой продукции. Организация рабочего места по отпуску готовой продукции. Реализация готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1	*З.4, З.7-З. 9*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		**14**	
	229-230	Лабораторно-практическое занятие № 24. Составление документации для низкокалорийных и региональных изделий.	2	*У.1, У.4,*
	231-236	Лабораторно-практическое занятие № 25. Приготовление и оформление низкокалорийных изделий.	6	*У.1 – У.6*

	237-242	Лабораторно-практическое занятие № 26. Приготовление и оформление региональных изделий.	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 МДК. 05.02 ПМ.05: Расчет рецептур изделий из пряничного теста. Составление коллажей «Оригинальные мучные кондитерские изделия». Оформление коллажа «Оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий». Ознакомление с видами праздничной выпечки народов мира. Оформление коллажа «Ассортимент низкокалорийных и региональных изделий».			10	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных **ОК 1-7, 9, 10** **ПК 5.1, 5.5**	**Содержание учебного материала**		**13(8)**	
	243-244	**Характеристика и классификация пирожных.** Форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	*З.4, З.8*
	245-246	**Приготовление бисквитных пирожных.** Ассортимент пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	*З.4, З.7-З.9*
	247-248	**Приготовление песочных пирожных.** Ассортимент пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	*З.4, З.7-З.9*
	249-250	**Приготовление заварных пирожных.** Ассортимент пирожных в зависимости от формы:трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	*З.4, З.7-З.9*
	251-252	**Приготовление воздушных и миндальных пирожных.** Ассортимент одинарных и двойных,применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	*З.4, З.7-З.9*

	253	**Приготовление слоеных пирожных.** Ассортимент пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.).	1	*З.4, З.7-З.9*
	254	**Приготовление крошковых пирожных.** Ассортимент пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	1	*З.4, З.7-З.9*
	255	**Приготовление лёгких обезжиренных пирожных.** Ассортимент пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	1	*З.4, З.7-З.9*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		**8**	
	256-257	Лабораторно-практическое занятие № 27. Составление нормативной документации для приготовления пирожных.	2	*У.1, У.4, У.5*
	258-263	Лабораторно-практическое занятие № 28.Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6	*У.1 – У.6*
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1, 5.5	**Содержание учебного материала**		**9(10)**	
	264	**Характеристика и классификация тортов.** Форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные,фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.	1	*З.4,З. 8*
	265	**Сборка и оформление тортов.** Общая схема сборки и оформления тортов.Особенности процессов сборки разнообразных тортов. Варианты оформления тортов. Оценка качества,подготовка к реализации тортов.	1	*З.4, З. 7-З. 9*
	266	**Приготовление и оформление бисквитно-кремовых тортов.** Ассортимент тортов взависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками	1	*З.4, З. 7-З. 9*
	267	**Приготовление и оформление бисквитно-глазированных тортов.** Ассортимент тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1	*З.4, З. 7-З. 9*

	268	**Приготовление и оформление песочно-кремовых тортов.** Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	*З.4, З. 7-З. 9*
	269	**Приготовление и оформление песочно-глазированных тортов.** Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	*З.4, З. 7-З. 9*
	270	**Приготовление и оформление слоеных тортов.** Ассортимент тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	*З.4, З. 7-З. 9*
	271	**Приготовление и оформление воздушных и миндальных тортов.**Ассортимент, особенности процесса приготовления тортов. Варианты оформления тортов.	1	*З.4, З. 7-З. 9*
	272	**Приготовление и оформление фруктовых тортов. Приготовление и оформление лёгких обезжиренных тортов** Ассортимент, особенности процесса приготовления тортов. Варианты оформления тортов.	1	*З.4, З. 7-З. 9*
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		**10**	
	273-274	Лабораторно-практическое занятие №29. Составление нормативно-технологической документации для приготовления тортов.	2	*У.1, У.4, У.5*
	275-280	Лабораторно-практическое занятие № 30. Приготовление полуфабрикатов для тортов.	6	*У.1 – У.6*
	281-282	Лабораторно-практическое занятие № 31.Сборка, оформление и подготовка к реализации тортов.	2	*У.1 – У.6*
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 МДК. 05.02 ПМ.05: Оформление технологических карт для пирожных. Подготовка компьютерных презентаций по теме «Творческое оформление пирожных и тортов» .			4	
Дифференцированный зачет по МДК 05.02			2	
Консультации			**6**	
Экзамен по модулю ПМ05			**6**	

Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **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 заказ. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	**144**	*О 1, О 2, О 3, О 4, О5, О6, О7* *У 1, У 2, У 3, У 4, У5, У6*

11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рациональ ного использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента **Виды работ:** 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. Организация хранения продуктов,	**144**	*О 1, О 2, О 3, О 4, О5, О6, О7* *У 1, У 2, У 3, У 4, У5, У6*

материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Всего	**892**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально- техническое оснащение

Для реализации учебной дисциплины необходимо наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов).

Оборудование лаборатории:

- рабочее место повара, для каждого обучающегося;
- контрольно-измерительные инструменты;
- ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей);
- плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;
- комплект учебно-методической документации.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023)
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.
4. Кулинария: Учебное пособие / И.Г.Мальчикова, Е.О Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов , В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: ил.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования
7. З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»
9. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятии общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.:ИРПО; Академия, 2000.2013 – 373
10. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

11. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

12. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

13. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.3. Организация образовательного процесса

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». По учебной дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий ..

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог» профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительное оборудование в соответствии с инструкциями и регламентами;	Устный опрос, работа по карточкам заданиям, практическая работа, самостоятельная работа студентов
- распознавать недоброкачественные продукты;	Устный опрос, самостоятельная работа
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	Устный опрос, тестирование
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	Устный опрос, самостоятельная работа студентов
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	Устный опрос, самостоятельная работа студентов
Знания: - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	Устный опрос, самостоятельная работа студентов
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;	Устный опрос, работа по карточкам заданиям, самостоятельная работа студентов
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;	Устный опрос, работа по карточкам заданиям, тестирование
- требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения	Устный опрос, работа по карточкам заданиям,
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Решение задач, самостоятельная работа студентов

Динамика развития ЛР на учебных занятиях оценивается в соответствии с показателями их сформированности.

Личностные результаты	Показатели сформированности ЛР
ЛР 13. Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	13.1. Соблюдает этические нормы общения при взаимодействии с окружающими 13.2. Проявляет конструктивное взаимодействие в команде, основываясь на принципах гуманизма и толерантности, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14. Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	14.1. Извлекает необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач. 14.2. Воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию из различных источников, предупреждая собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве
ЛР15.Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	15.1. Признает ценность непрерывного образования, ориентируется в изменяющемся рынке труда. 15.2. Управляет собственным профессиональным развитием. 15.3. Оценивает собственный жизненный опыт, критерии личной успешности