

**Сухобузимский филиал
«Красноярского аграрного техникума»**

РАССМОТРЕНО

Председатель ЦК
дисциплин



Е.М.Дмитриенко

Протокол № 6
от «30» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела по УПР
Р.С.


Третьякова .

от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий филиалом
«Красноярского аграрного
техникума»


Д.А.Петровский

от «30» августа 2023



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Профессия 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**Сухобузимский филиал
«Красноярского аграрного техникума»**

РАССМОТРЕНО

Председатель ЦК общеобразовательных дисциплин

_____ Е.М.Дмитриенко

Протокол № 6
от «30» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела по УПР

_____ Р.С.

Третьякова .

от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий филиалом
«Красноярского аграрного техникума»

_____ Д.А. Петровский

от «30» августа 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Профессия 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; Приказ Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 года

Организация – разработчик: КГБПОУ Сухобузимский филиал «Красноярский Аграрный техникум»

Разработчики:

Дмитриенко Е.М. - преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

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

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции и личностные результаты:

1.2.1. 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
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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными 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

1.2.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Уметь:

- Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Иметь практический опыт в:

- Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- В выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента – 1096

часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 534 часа, в том

числе лабораторно-практических работ- 194 часов;

учебной (324) и производственной практики (216)- 540 часов.

Промежуточная аттестация по окончании МДК проводится

в форме дифференцированного зачета. (МДК 05.01. -во 2 семестре, МДК 05.02. -в 7 семестре)

Учебной практики и производственной практики в форме

дифференцированного зачета. (УП- в 8 семестре, ПП-в 8 семестре)

Профессионального модуля - в форме экзамена по модулю.

(МДК 05.01 -6часов, МДК 05.02-6 часов)

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Обучение по МДК, час.		Практики		Консультации	Промежуточная аттестация
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная		
МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
ОК 01-07,9,10 ПК 5.1.-5.5	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	90	90	12				
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
ОК 1-7,9,10 ПК 5.1., 5.2	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	69	69	36				

ОК 1-7,9,10 ПК5.1., 5.2, 5.3	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	130	130	54				
ОК 1-7,9,10 ПК 5.1, 5.4	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	170	170	54				
ОК 1-07,9,10 ПК 5.1, 5.5	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	75	75	38				
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	540			324	216		
	Консультации	10					10	
ОК 1-07,9,10 ПК 5.1, 5.5	Квалификационный экзамен	12						12
	Всего:	1096	534	194	324	216	10	12

3.2. 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		90(12)	
МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	18	
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	2 2 2	3.1, 3.4, 3.5
ОК 1-7, 9, 10	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.	6	3.1, 3.4, 3.5
ПК 5.1-5.5	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.	6	3.4
	Тематика практических занятий:	2	
	Составление схем производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	У.1, У.2

<p>Тема 1.2. 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</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>24</p>	
---	---	------------------	--

	<p>Организация работ по хранению и подготовке сырья.</p> <p>Организация рабочих мест по приготовлению, разделке, выпеканию различных видов теста..</p> <p>Организация работы в помещении для приготовления различных видов отделочных полуфабрикатов. Организация работы вспомогательных помещений (для мытья инструментов и инвентаря, экспедиции и т.д.).</p>	2 2 2	3.1, 3.2, 3.3
	<p>Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.</p> <p>Виды основного оборудования кондитерского цеха. Инвентарь, инструмент, посуда и материалы кондитерского цеха.</p> <p>Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	2 2 2	
	<p>Организация хранения готовой продукции: требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий.</p> <p>Сохранение свежести изделий. Организация подготовки к реализации готовой продукции.</p> <p>Организация рабочего места по отпуску хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	2 2 2	3.4
	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест кондитерского цеха.</p> <p>Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде.</p> <p>Санитарные требования при приготовлении, оформлении, хранении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала.</p>	2 2 2	3.1, 3.2
	Тематика практических занятий:	6	
	Составление планировки кондитерского цеха.	2	У.1 – У.2
	Подбор технологического оборудования кондитерского цеха.	2	У.1 – У.2
	Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	У.1 – У.3
	Содержание учебного материала	34	

Тема 1.3. Виды, классификация ассортимента кондитерского сырья и продуктов ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1.-5.5	Характеристика, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов. Правила приёмки и хранения сырья. Классификация сырья по его назначению. Ассортимент, характеристика сырья.	2 2 2	3.6	
	Правила подготовки основного сырья к использованию. Мука, сахар, жиры, яйца: характеристика, виды, типы, сорта. Проверка органолептическим способом качества основного сырья. Основные операции подготовки сырья к производству: процеживание, просеивание, зачистка, измельчение, дробление, растворение, валка. Подготовка сырья к производству.	2 2 2	3. 5, 3.6	
	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.	2 2 2	3. 5, 3.6,	
	Правила подготовки вспомогательного сырья к использованию. операции подготовки вспомогательного сырья к производству. Подготовка сырья к производству.	2 2	3. 5, 3.6, 3.7	
	Требования к качеству и безопасности сырья. Понятие о качестве сырья. Виды показателей качества: органолептические и физико-химические, их характеристика.	2 2	3. 3	
	Методы определения качества сырья, полуфабрикатов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и полуфабрикатов.	2 2	3. 3	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья. Правила рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении изделий.	2 2	3. 7	
	Тематика практических занятий:		4	
	Решение задач на взаимозаменяемость сырья.	4	У. 4	

Промежуточная аттестация по МДК. 05.01 - дифференцированный зачет		2	
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		466(182)	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	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.	Содержание учебного материала	8	
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	Характеристика сиропов. Сиропа для промочки. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2	3.1 – 3.9
	Приготовление сиропа для глазировки, инвертного сиропа, жженки. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2	3.1 – 3.9
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	2	3.1 – 3.9
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление желе.	2	3.1 – 3.9

	Лабораторно-практические занятия:	6	
	Отработка практических навыков по приготовлению различных сиропов.	2	<i>У.1 – У.5</i>
	Отработка практических навыков по приготовлению желе.	2	
	Отработка практических навыков по приготовлению помадки.	2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	6	
Приготовление глазури ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	Виды глазури. Приготовление глазурей для украшения изделий.	2	<i>3.1 – 3.9</i>
	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий.	2	
	Шоколадная глазурь. Правила и варианты оформления.	2	<i>3.1 – 3.9</i>
	Лабораторно-практические занятия:	6	
	Приготовление глазури сырцовой глазури.	2	<i>У.1 – У.5</i>
	Приготовление глазури заварной глазури.	2	
	Приготовление глазури шоколадной глазури.	2	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	12	
Приготовление, назначение и подготовка к использованию	Характеристика и классификация кремов.	2	<i>3.1 – 3.9</i>

кремов ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режимы приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	3.1 – 3.9
	Приготовление отделочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режимы приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	2	
	Приготовление белковых, заварных кремов. Ассортимент.	2	3.1 – 3.9

	Приготовление кремов из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок). Технологический процесс приготовления кремов и их производных: крем из сливок, «Ганаш», крем сметанный, крем творожный, крем из сыра «Тирамису», «Маскарпоне».	2	3.1 – 3.9
	Приготовление комбинированных кремов, муссов. Технологический процесс приготовления комбинированных кремов: крем «Суфле», «Птичье молоко».	2	3.1 – 3.9
	Лабораторно-практические занятия:	12	
	Отработка практических навыков по приготовлению различных кремов.	6	У.1 – У.5
	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6	
Тема 2.5.	Содержание учебного материала	2	
Приготовление сахарной мастики и марципана ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	Приготовление сахарной мастики и марципана.	2	3.1 – 3.9

	Лабораторно-практические занятия:	12	
	Отработка практических навыков по приготовлению сахарной мастики.	6	У.1 – У.5
	Отработка практических навыков по приготовлению марципана.	6	
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	2	
Приготовление посыпок и крошки ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2	Виды посыпок и крошки. Их характеристика и способы приготовления.	2	3.1 – 3.9
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	
Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2, 5.3	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	3. 1- 3. 8
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	2	
Приготовление начинок и	Характеристика фаршей. Овощные фарши. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.	2	3. 1- 3. 8

фаршей для хлебобулочных изделий ОК 1-7, 9,10 ПК 5.1., 5.2, 5.3				
Тема 3.3.	Содержание учебного материала		36	
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба ОК 1-7, 9,10 ПК 5.1., 5.2, 5.3		Классификация теста. Замес и образование теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.	2 2 4	3.1-3.8
		Характеристика опар и заквасок и их приготовление. Назначение опарного способа тестоведения. Последовательность приготовления дрожжевого теста опарным способом.	2 2 2	3.1-3.8, 3.10
		Приготовление теста на густой опаре. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2 2	3.1-3.8, 3.10
		Приготовление теста на большой густой и жидкой опарах.	2	3.1-3.8, 3.10

	Причины возможных дефектов теста и способы их устранения. Контроль качества и безопасности теста.	2	
	Приготовление теста на заквасках.	2	3.1 - 3.8, 3.10
	Приготовление теста безопасным способом. Рецептуры дрожжевого теста.	2	3.1 - 3.8, 3.10
	Виды брака дрожжевого теста. Причины дефектов и способы их устранения и профилактики.	2	3.1 - 3.8, 3.10
	Приготовление ржаного теста, теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Рецептуры теста.	2	3.1 - 3.8, 3.10
	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Технологическая схема приготовления слоеного дрожжевого теста.	2 2	3.1 - 3.8, 3.10
	Современные технологии хлебопечения.	2	3.1 - 3.8, 3.10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	18	
	Решение технологических задач (на определение упека, припека,	6	У. 1

		расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба).		
		Приготовление пшенично-ржаного теста на густой опаре.	12	У.1 – У.6
Тема 3.4.	Содержание учебного материала		36	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1., 5.2, 5.3		Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Характеристика основных групп хлебобулочных изделий и хлеба. Значение и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.	2 2	3.4, 3.10
		Разделка теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	2	3.4, 3.10
		Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий.	2	3.4, 3.10
		Приготовление традиционных видов хлеба. Ассортимент.	2	3.1 – 3.8, 3.10
		Приготовление праздничных видов хлеба. Ассортимент. Технологический процесс приготовления праздничного хлеба: каравай «Свадебный», Сувенирный», хлеб «Армянский».	2	3.1 – 3.8, 3.10

	Приготовление булочных изделий (батоны, сайки, плетенки, халы, калачи, крендели). Ассортимент.	2	3.1 – 3.8, 3.10
	Приготовление сдобных изделий. Рецептуры и ассортимент изделий.	2	3.1 – 3.8, 3.10
	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.	2	3.1 – 3.8, 3.10
	Приготовление кексов и куличей. Технологический процесс приготовления кексов «Весенний», «Майский», «Ромовая баба».	2	3.1 – 3.8, 3.10
	Приготовление изделий с начинками. Ассортимент изделий. Приготовление кулебяк, рыбников, пиццы.	2	3.1 – 3.8, 3.10

	Приготовление праздничных пирогов. Виды праздничных пирогов. Организации технологического процесса приготовления пирогов: «Московский» и т.д.	2 2	3.1 – 3.8, 3.10
	Приготовление рулетных пирогов. Виды рулетных пирогов. Организации технологического процесса приготовления пирогов «Домашний» с маком, пирог-рулет с маком «Бабушкина салфетка».	2	3.1 – 3.8, 3.10
	Приготовление жареных изделий. Ассортимент изделий.	2	3.1 – 3.8, 3.10
	Приготовление низкокалорийных хлебобулочных изделий. Ассортимент изделий.	2	3.1 – 3.8, 3.10

	Приготовление региональных хлебобулочных изделий. Ассортимент изделий.	2	3.1 – 3.8, 3.10
	Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	3.1 – 3.8, 3.10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	36	
	Составление нормативной документации для хлебобулочных изделий.	6	У.1, У.4
	Приготовление и оформление праздничного хлеба.	6	У.1 – У.6
	Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий.	6	У.1 – У.6
	Приготовление и оформление слоеных булочных изделий.	6	У.1 – У.6
	Приготовление и оформление изделий с начинками.	6	У.1 – У.6
	Приготовление и оформление региональных и низкокалорийных хлебобулочных изделий.	6	У.1 – У.6

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	2	
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1, 5.4	Классификация, способы разрыхления мучных кондитерских изделий.	2	3. 4, 3.7-3.9
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	36	
Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного пресного и сдобного пресного теста	Приготовление пресного теста и изделий из него.	2	3. 4,
	Характеристика, рецептуры теста.	2	3.7-3.9
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление сдобного пресного теста. Характеристика, рецептуры теста.	2	3. 4,
	Органолептические способы определения готовности теста.	2	3.7-3.9
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление изделий из сдобного пресного теста. Ассортимент изделий.	2	3. 4,
	Технологический процесс приготовления.	2	3.7-3.9
	Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление слоеного пресного теста.	2	3. 4, 3.7-3.9

ОК 1-7, 9,10 ПК 5.1, 5.4		Технологический процесс приготовления теста. Возможные дефекты. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2 2	
		Разделка, выпечка, дефекты слоеного теста. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2 2	3.4, 3.7-3.9
		Приготовление мелкоштучных изделий из слоеного пресного теста. Ассортимент изделий.	2 2	3.4, 3.7-3.9
		Приготовление весовых изделий из слоеного пресного теста. Ассортимент изделий. Характеристика рецептур, особенности приготовления изделий. Технологический процесс приготовления изделий.	2 2	3.4, 3.7-3.9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:		12	
		Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста.	6	У.1 – У.6
		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 вязкой консистенции ОК 1-7, 9,10 ПК 5.1, 5.4	Содержание учебного материала		36	
	Приготовление блинчатого теста. Технологический процесс приготовления блинчатого теста.	2	3.4, 3.7-3.9	

	Ассортимент изделий из блинчатого теста.	2	3.4, 3.7-3.9
	Приготовление вафельного полуфабриката.	2	3.4,
	Технологический процесс приготовления полуфабриката.	2	3.7-3.9
	Ассортимент изделий из вафельного теста.	2	3.4, 3.7-3.9
	Приготовление сахарного, тулипного теста. Характеристика, рецептура теста.	2	3.4,
	Технологический процесс приготовления теста. Особенности разделки и выпечки теста.	2	3.7-3.9
	Приготовление заварного полуфабриката. Характеристика, рецептура теста.	2	3.4,
	Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката. Особенности разделки и выпечки теста. Виды и причины брака заварного полуфабриката.	2	3.7-3.9
	Ассортимент изделий из заварного теста.	2	3.4,
	Технологический процесс приготовления изделий.		3.7-3.9

	Приготовление пряничного теста сырцовым способом. Характеристика и виды теста.	2 2	3.4, 3.7-3.9
	Приготовление пряничного теста заварным способом. Технологический процесс приготовления пряничного теста заварным и полузаварным способами	2 2	3.4, 3.7-3.9
	Разделка, выпечка изделий из пряничного теста. Способы разделки и выпечки теста. Контроль качества и безопасности.	2 2	3.4, 3.7-3.9
	Ассортимент изделий из пряничного теста. Ассортимент пряников, коржиков.	2	3.4
	Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий. Требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий. Условия и сроки хранения.	2	3.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	18	

		Составление документации для приготовления сувенирных пряников.	6	У.1, У.4, У.5
		Приготовление и оформление изделий из заварного теста.	6	У.1 – У.6
		Приготовление и оформление изделий из пряничного теста.	6	У.1 – У.6
Тема 4.4.	Содержание учебного материала		36	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОК 1-7, 9,10 ПК 5.1, 5.4		Приготовление песочного полуфабриката. Характеристика, рецептуры теста.	2	3.4, 3.7-3.9
		Виды песочного теста. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката.	2	
		Приготовление песочного печенья. Ассортимент. Характеристика рецептур, особенности приготовления.	2	3.4, 3.7-3.9
		Технологический процесс приготовления печенья (песочно-выемное, песочно-отсадное, нарезное, фигурное).	2	
		Приготовление кексов. Ассортимент кексов; виды добавок в тесто.	2	3.4, 3.7-3.9
		Технологический процесс приготовления.	2	
		Приготовление маффинов. Ассортимент, виды добавок в тесто, особенности приготовления.	2	3.4, 3.7-3.9
		Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности изделий.	2	

	Приготовление капкейков. Ассортимент, виды добавок в тесто, особенности приготовления. Технологический процесс приготовления. Способы отделки и варианты оформления изделий.	2	3.4, 3.7-3.9	
	Приготовление бисквитного теста. Способы приготовления теста.	2	3.4, 3.7-3.9	
	Виды бисквита, приготовление. Возможные дефекты полуфабриката.	2	3.4, 3.7-3.9	
	Приготовление печенья и пирогов из бисквитного теста. Ассортимент изделий. Технологический процесс приготовления.	2	3.4, 3.7-3.9	
	Приготовление бисквитных рулетов. Технологический процесс приготовления.	2	3.4, 3.7-3.9	
	Приготовление воздушного полуфабриката. Особенности рецептов и технологии приготовления воздушного полуфабриката.	2	3.4, 3.7-3.9	

		Приготовление миндального полуфабриката. Особенности рецептуры и технологии приготовления полуфабриката.	2	3.4, 3.7-3.9
		Европейские виды печенья. Ассортимент.	2	3.4, 3.7-3.9
		Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий. Организация хранения готовой продукции: требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий.	2	3.4, 3.7-3.9
		Тематика практических занятий и лабораторных работ:	12	
		Расчет рецептур мучных кондитерских изделий.	2	У.2
		Приготовление и оформление изделий из песочного теста.	2	У.1 – У.6
		Приготовление и оформление кексов.	2	У.1 – У.6

		Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста.	2	У.1 – У.6
		Приготовление и оформление изделий из воздушного теста.	2	У.1 – У.6
		Приготовление и оформление европейских мучных кондитерских изделий.	2	У.1 – У.6
Тема 4.5.	Содержание учебного материала		6	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации региональных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий ОК 1-7, 9,10 ПК 5.1, 5.4		Ассортимент и приготовление низкокалорийных мучных кондитерских изделий.	2	3.4, 3.7-3.9
		Ассортимент и приготовление региональных мучных кондитерских изделий. Рецептуры и особенности приготовления региональных мучных кондитерских изделий.	2	3.4, 3.7-3.9
		Подготовка к реализации региональных и низкокалорийных изделий. Организация хранения готовой продукции: требования к безопасности хранения изделий.	2	3.4, 3.7-3.9
		Тематика практических занятий и лабораторных работ:	12	
		Составление документации для низкокалорийных и региональных изделий.	4	У.1, У.4,

				У. 5
		Приготовление и оформление низкокалорийных изделий.	4	У.1 – У.6
		Приготовление и оформление региональных изделий.	4	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				
Тема 5.1.	Содержание учебного материала		18	
Изготовление и оформление пирожных ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1, 5.5		Характеристика и классификация пирожных. Форма, размер и масса пирожных.	2	3.4, 3.8
		Основные процессы изготовления пирожных.	2	
		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.	2	3.4, 3.7-3.9
		Приготовление песочных пирожных. Ассортимент пирожных.	2	3.4, 3.7-3.9
		Приготовление заварных пирожных. Ассортимент пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной	2	3.4, 3.7-3.9

		пудрой.		
		Приготовление воздушных и миндальных пирожных. Ассортимент одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	3.4, 3.7-3.9
		Приготовление слоеных пирожных. Ассортимент пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы)	2	3.4, 3.7-3.9
		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.	2	3.4, 3.7-3.9
		Приготовление лёгких обезжиренных пирожных. Ассортимент пирожных в зависимости от способа приготовления.	2	3.4, 3.7-3.9
		Тематика практических занятий и лабораторных работ:	6	
		Составление нормативной документации для приготовления пирожных.	2	У.1, У.4, У.5
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4	У.1 – У.6
Тема 5.2.		Содержание учебного материала	18	
Изготовление и оформление тортов ОК 1-7, 9, 10 ПК 5.1, 5.5		Характеристика и классификация тортов. Форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).	2	3.4, 3.8
		Сборка и оформление тортов. Общая схема сборки и оформления тортов. Варианты оформления тортов.	2	3.4, 3.7-3.9
		Приготовление и оформление бисквитно-кремовых тортов. Ассортимент тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками.	2	3.4, 3.7-3.9

	Приготовление и оформление бисквитно-глазированных тортов. Ассортимент тортов.	2	3.4, 3.7-3.9
	Приготовление и оформление песочно-кремовых тортов.	2	3.4, 3.7-3.9
	Приготовление и оформление песочно-глазированных тортов.	2	3.4, 3.7-3.9
	Приготовление и оформление слоеных тортов.	2	3.4, 3.7-3.9
	Приготовление и оформление воздушных и миндальных тортов. Ассортимент, особенности процесса приготовления тортов. Варианты оформления тортов.	2	3.4, 3.7-3.9
	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов.	2	3.4, 3.7-3.9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ:	32	
	Составление нормативно-технологической документации для приготовления тортов.	8	У.1, У.4, У.5
	Приготовление полуфабрикатов для тортов.	12	У.1 – У.6

	Сборка, оформление и подготовка к реализации тортов.	12	У.1 – У.6
Дифференцированный зачет по МДК05.02.		2	
Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 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. 		324	<i>О 1, О 2, О 3, О 4, О 5, О 6, О 7 У 1, У 2, У 3, У 4, У 5, У 6</i>

<ol style="list-style-type: none"> 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
Промежуточная аттестация по УП - дифференцированный зачет		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Виды работ: <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. Организация хранения продуктов, 	216	<i>O 1, O 2, O 3, O 4, O5, O6, O7</i> <i>У 1, У 2, У 3, У 4, У5, У6</i>

<p>материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
Консультации	10	
Промежуточная аттестация по ПМ. 05- квалификационный экзамен	12	
Всего	1096	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности)

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно- кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
мультимедийное оборудование,
универсальный УМК,
обучающие диски, муляжи,
натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина PhilipsSAECORI 9755

фритюрница TefalFF1024

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности,

инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор

сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющая сталь,сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки,

насадки для кондитерских мешков,

ножницы, набор мерных ложек, скалки,

терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов,

подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-336 с.
2. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2013. – 374с.
3. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
4. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н

3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесс

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное

профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни;

Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара 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 (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий по МДК; - выполнения заданий

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 	
<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: 	

	<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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в 	
<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий по МДК;
<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 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<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>ЛР 1-8, ЛР 11-22</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление гражданственности, патриотизма; - знание истории своей страны, достижений отечественных учёных; - соблюдение правил техники безопасности; - проявление активной жизненной позиции; - демонстрация готовности к самостоятельной, творческой деятельности; - сознательное отношение к продолжению образования, - демонстрация сформированности мировоззрения, отвечающего современным реалиям; - демонстрация интереса к достижениям пищевой промышленности; - демонстрация способностей к учебно-исследовательской и проектной деятельности; - использование различных методов решения практических задач; - использование различных ресурсов для достижения поставленных целей. 	

