

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта
Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 328 от 31 09 2018 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии: 43.01.09. Повар, Кондитер

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 1
от «30» 09 2018 г.

Буй, 2018

Согласовано

Зам. директора по УПР
_____ О.В. Сырцева

Методист техникума
_____ М. В. Кушнир

Рассмотрено
на заседании ЦПК
общепрофессиональных
дисциплин
Протокол № Р
от « 31 » августа 20 18 г.

Председатель цикловой комиссии
_____ Кузьмина О.С.

Составитель (автор): _____
Преподаватель спец. дисциплин
ОГБПОУ «БТЖТ Костромской
области»
Груздева Мария Николаевна

2

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер». (Зарегистрировано в Министерстве Юстиции Российской Федерации 22.12.2016 года № 44898)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать *профессиональными компетенциями*:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
----------------	---

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 797, из них:

на освоение МДК - 257 часов,

в т. ч. самостоятельная работа обучающегося - 52 часа,

на практики: учебную – 216 часов, производственную – 324 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура программы профессионального модуля ПМ 05

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Объем образовательной программы, часов					Самостоятельная работа, часов
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов			Практики		
			Обучение по МДК, часов.					
			Всего, часов	в том числе:	Учебная, часов			
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 5.1,-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68	54	34	-	-	14	
ПК 5.1, 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	38	18	-	-	10	
ПК 5.1, 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	40	30	16	-	-	10	
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	45	35	28	-	-	10	
ПК 5.1, 5.5	Раздел модуля 5. Изготовление,	56	48	32	-	-	8	

ОК1-7,9,10	творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента						
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	540			216	324	
	Всего:	797	205	128	216	324	52

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 05

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		68
<i>Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		54
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Содержание	3
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
Тема 1.2. <i>Организация и</i>	Содержание	7
	4. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	1

<i>техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	5. Виды, назначение технологического оборудования: механическое и тепловое. Правила безопасного использования и ухода за ним.	1
	6. Виды, назначение технологического оборудования: холодильное, вспомогательное и весоизмерительное. Правила безопасного использования и ухода за ним.	1
	7. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора, безопасного использования и ухода за ними.	1
	8. Нормативно-техническая документация, используемая в кондитерском цехе.	1
	9. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	10. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	Практические и лабораторные работы	14
	11. Практическая работа 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации механического оборудования кондитерского цеха.	1
	12. Практическая работа 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования кондитерского цеха.	1
	13. Практическая работа 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильного оборудования кондитерского цеха.	1
	14. Практическая работа 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации вспомогательного оборудования кондитерского цеха.	1
	15. Практическая работа 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации весоизмерительного оборудования кондитерского цеха.	1
	16. Практическая работа 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	17. Практическая работа 7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	18. Практическая работа 8. Составление схемы организации рабочих мест цеха.	1
	19. Лабораторная работа 1. Техника работы с мастикой и красителями.	1
	20. Лабораторная работа 2. Организация рабочего места пекаря для работы с тестом.	1
	21. Лабораторная работа 3. Организация рабочего места кондитера для приготовления кремов.	1
	22. Лабораторная работа 4. Организация рабочего места кондитера для приготовления сиропов, помады, глазури, кандида.	1
	23. Лабораторная работа 5. Организация рабочего места кондитера для работы с карамелью.	1

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	24.Лабораторная работа 6. Организация рабочего места кондитера для темперирования шоколада.	1
	Содержание	10
	25.Характеристика, классификация и ассортимент основных видов кондитерского сырья.	1
	26. Правила подготовки кондитерского сырья к использованию.	1
	27. Характеристика, классификация и ассортимент продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	28.Правила подготовки к использованию продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	29.Требования к качеству, условия и сроки хранения основного сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	30.Пищевые добавки и разрыхлители теста. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	31.Пряности, вкусовые продукты и ароматизаторы. Характеристика, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	32.Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1
	33.Правила оформления заявок на склад.	1
	34.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1
	Практические и лабораторные работы	20
	35. Практическая работа 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования в различных отделениях кондитерского цеха.	1
	36. Практическая работа 10. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	1
	37. Практическая работа 11. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость основного сырья.	1
	38. Практическая работа 12. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость вспомогательного сырья.	1
	39. Лабораторная работа 7. Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства – мука, крахмал.	1
	40. Лабораторная работа 8. Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства – сахарный песок.	1
	41. Лабораторная работа9. Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства – молоко.	1

42.Лабораторная работа 10. Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства – яйца.	1
43.Лабораторная работа 11. Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства – жиры.	1
44.Лабораторная работа 12. Подготовка основного сырья к использованию.	1
45.Лабораторная работа 13. Зависимость характеристики теста от соотношения в нём муки и воды.	1
46.Лабораторная работа 14. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – овощи, грибы.	1
47.Лабораторная работа 15. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – плоды, фрукты, ягоды.	1
48.Лабораторная работа 16. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – мясные продукты.	1
49.Лабораторная работа 17. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – рыбные продукты.	1
50.Лабораторная работа 18. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – пищевые добавки и пряности.	1
51.Лабораторная работа 19. Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья – желирующие вещества.	1
52.Лабораторная работа 20. Подготовка вспомогательного сырья к использованию.	1
53.Практическая работа 13. Оформление заявки на склад.	1
54.Практическая работа 14. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной документацией. 3. Работа с технологической документацией, справочной литературой. 4. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 5. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	14

инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 8. Анализ производственных ситуаций по организации и техническому оснащению работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 9. Решение производственных задач по видам, классификации и ассортименту кондитерского сырья и продуктов. 10. Подготовка презентаций по теме: «Сырьё для приготовления мучных, хлебобулочных изделий и хлеба». 11. Составление опорного конспекта основных видов сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 12. Составление таблицы органолептических показателей качества основного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 13. Составление опорного конспекта по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». 14. Составление таблицы органолептических показателей качества вспомогательного сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38
Тема 2.1.	Содержание	2
<i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	55. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация, ассортимент и назначение.	1
	56. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1
Тема 2.2.	Содержание	7
<i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	57. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование. Органолептические способы определения готовности, оценка качества.	1
	58. 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.	1
	59. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	1

	60. 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.	1
	61. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.	1
	62. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	63. 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.	1
	Практические и лабораторные работы	6
	Лабораторная работа 21. Приготовление сиропов и помады.	2
	64. Приготовление сиропов и помады.	1
	65. Использование сиропов и помады в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	Лабораторная работа 22. Приготовление карамели.	2
	66. Приготовление карамели.	1
	67. Использование карамели в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	Лабораторная работа 23. Приготовление желе.	2
	68. Приготовление желе.	1
	69. Использование желе в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	Содержание	2
	70. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	71. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	Практические и лабораторные работы	2
	Лабораторная работа 24. Приготовление глазури.	2
	72. Приготовление глазури.	1
	73. Использование глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1

Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание	3
	74. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	75. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	1
	76. Требования к качеству сырья и готовых кремов, условия и сроки хранения.	1
	Практические и лабораторные работы	6
	Лабораторная работа 25. Рисование элементов из масляного крема, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
	77. Приготовление масляного крема.	1
	78. Рисование элементов из масляного крема, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	1
	Лабораторная работа 26. Рисование элементов из белкового крема, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
	79. Приготовление белкового крема.	1
	80. Рисование элементов из белкового крема, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	1
	Лабораторная работа 27. Приготовление заварного крема.	2
	81. Приготовление заварного крема.	1
	82. Использование заварного крема в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание	2
	83. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	84. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	Практические и лабораторные работы	2
	Лабораторная работа 28. Приготовление сахарной мастики и марципана.	2
	85. Приготовление сахарной мастики и марципана.	1
	86. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок</i>	Содержание	2
	87. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы	1

и крошки	приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	88. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	Практические и лабораторные работы	2
	Лабораторная работа 29. Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий.	2
	89. Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий.	1
	90. Использование посыпок в оформлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	2
	91. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	92. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по взаимозаменяемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 8. Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов». 9. Подготовка докладов по темам: «Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе», «Приготовление посыпок и крошки», «Приготовление сахарной мастики и марципана». 10. Подготовка реферата по теме «Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов».		10
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		40
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		30

Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	1
	93. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1
Тема 3.2. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	Содержание	4
	94. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.	1
	95. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	1
	96. 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.	1
	97. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.	1
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	5
	98. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Понятие «упек» и «припек». Расчет влажности муки.	1
	99. 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.	1
	100. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	1
	101. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	1
	102. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практические и лабораторные работы	2
	Практическая работа 15. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
	103. Решение задач на определение упека, припека.	1
	104. Расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	1
Тема 3.4. <i>Приготовление,</i>	Содержание	4
	105. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование,	1

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	106. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.	1
	107. Особенности оформления до выпечки и после нее.	1
	108. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Практические и лабораторные работы	14
	Лабораторная работа 30. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	109. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1
	110. Замес теста для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба безопарным способом.	1
	111. Расстойка теста.	1
	112. Формование хлебобулочных изделий и хлеба.	1
	113. Выпекание хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1
	114. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	1
	Лабораторная работа 31. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6
	115. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий, и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1
	116. Замес теста для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба опарным способом.	1
	117. Расстойка теста.	1
	118. Формование хлебобулочных изделий и хлеба.	1
	119. Выпекание хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1
	120. Подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	1
	121. Практическая работа 16. Работа со сборником рецептов по теме: «Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста».	1
	122. Практическая работа 17. Работа со сборником рецептов по теме: «Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста».	1

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой: изучение технических характеристик оборудования для выпечки изделий из теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья, приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач в процессе приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба. 8. Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба». 9. Подготовка докладов по темам раздела: «Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба», «Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий». 10. Подготовка реферата по теме «Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба».		10
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		45
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		35
Тема 4.1.	Содержание	2
<i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	123. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества.	1
	124. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
Тема 4.2.	Содержание	5
<i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских</i>	125. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, слоеного, сдобного пресного теста.	1
	126. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного, песочного, воздушного теста.	1

<i>изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i>	127. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного, миндального и заварного теста.	1
	128. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1
	129. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практические и лабораторные работы	28
	Лабораторная работа 32. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	4
	130. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного теста	1
	131. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	1
	132. Оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	1
	133. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного теста.	1
	Лабораторная работа 33. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	4
	134. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	1
	135. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	1
	136. Оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	1
	137. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	1
	Лабораторная работа 34. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	4
	138. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	1
	139. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	1
	140. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	1
	141. Подготовка к реализации Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	1
	Лабораторная работа 35. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	4
	142. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	1
	143. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	1

144. Оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	1
145. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	1
Лабораторная работа 36. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	4
146. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста.	1
147. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	1
148. Оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	1
149. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста.	1
Лабораторная работа 37. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4
150. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий из бисквитного теста.	1
151. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	1
152. Оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	1
153. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	1
Лабораторная работа 38. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4
154. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления изделий из заварного теста.	1
155. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	1
156. Оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	1
157. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста.	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой: изучение технических характеристик оборудования для выпечки изделий из теста по действующим каталогам и составление сравнительных таблиц технических характеристик. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,	10

инструментов для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов».		
9. Подготовка докладов по темам: «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста», «Мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста».		
10. Подготовка реферата по теме «Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента».		
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		45
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		35
Тема 5.1.	Содержание	8
<i>Изготовление и оформление пирожных</i>	158. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.	1
	159. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	160. Приготовление бисквитных 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.	1
	161. Приготовление песочных 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.	1
	162. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	1
	163. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от	1

	отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
164.	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	1
165.	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	1
Практические и лабораторные работы		16
166.	Практическая работа 18. Работа со сборником рецептур по теме: «Изготовление и оформление бисквитных, песочных пирожных».	1
167.	Практическая работа 19. Работа со сборником рецептур по теме: «Изготовление и оформление слоеных, заварных, крошковых пирожных».	1
Лабораторная работа 39. Приготовление бисквитных пирожных.		4
168.	Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бисквитных пирожных.	1
169.	Приготовление бисквитных пирожных.	1
170.	Оформление бисквитных пирожных.	1
171.	Подготовка к реализации бисквитных пирожных.	1
Лабораторная работа 40. Приготовление песочных пирожных.		4
172.	Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления песочных пирожных.	1
173.	Приготовление песочных пирожных.	1
174.	Оформление песочных пирожных.	1
175.	Подготовка к реализации песочных пирожных.	1
Лабораторная работа 41. Приготовление слоеных пирожных.		2
176.	Приготовление слоеных пирожных.	
177.	Подготовка к реализации слоеных пирожных.	
Лабораторная работа 42. Приготовление заварных пирожных.		2
178.	Приготовление заварных пирожных.	1
179.	Подготовка к реализации заварных пирожных.	1
Лабораторная работа 43. Приготовление воздушных и крошковых пирожных.		2
180.	Приготовление воздушных и крошковых пирожных.	1
181.	Подготовка к реализации воздушных и крошковых пирожных.	1
Тема 5.2.	Содержание	8

<i>Изготовление и оформление тортов</i>	182. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов.	1
	183. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	184. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумонолитной формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1
	185. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, 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
	186. Приготовление слоеных 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
	187. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	188. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	189. Упаковка и маркировка тортов.	1
	Практические и лабораторные работы	16
	190. Практическая работа 20. Работа со сборником рецептов по теме: «Изготовление и оформление воздушных, бисквитных тортов.	1
	191. Практическая работа 21. Работа со сборником рецептов по теме: «Изготовление и оформление песочных, слоеных тортов.	1
	Лабораторная работа 44. Приготовление и оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	4
	192. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бисквитных тортов.	1

	193. Приготовление бисквитных тортов.	1
	194. Оформление бисквитных тортов.	1
	195. Подготовка к реализации бисквитных тортов.	1
	Лабораторная работа 45. Приготовление и оформление и подготовка к реализации песочных тортов.	4
	196. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления песочных тортов.	1
	197. Приготовление песочных тортов.	1
	198. Оформление песочных тортов.	1
	199. Подготовка к реализации песочных тортов.	1
	Лабораторная работа 46. Приготовление и оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	4
	200. Подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления слоеных тортов.	1
	201. Приготовление слоеных тортов.	1
	202. Оформление слоеных тортов.	1
	203. Подготовка к реализации слоеных тортов.	1
	Лабораторная работа 47. Приготовление и оформление и подготовка к реализации воздушных тортов.	2
	204. Приготовление воздушных тортов.	1
	205. Оформление воздушных тортов, подготовка к реализации воздушных тортов.	1
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой: изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов по сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для изготовления и оформления тортов и пирожных. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для изготовления и оформления тортов и пирожных и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач, возникающих при изготовлении и оформлении тортов и пирожных. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Ассортимент, технология приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов», «Ассортимент, технология приготовления и оформления мелкоштучных		8

кондитерских изделий».	
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Приготовление фаршей из мяса, рыбы, овощей, грибов 2. Приготовление сладких начинок, приготовление сиропов различной крепости 3. Приготовление сиропов для промочки. 4. Приготовление помады, сахарной мастики, марципана, жженки 5. Приготовление глазури, кандида, грильяжа, желе, фруктовая рисовальная масса, украшений из них. Приготовление шоколада, карамели 6. Посыпки для отделки кондитерских изделий. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства: гелей, желе, глазури, посыпки, термостабильных начинки и пр. 7. Приготовление крема сливочного основного, «Новый», «Шарлотт» и «Глясе» 8. Приготовление белковых кремов, «Зефир» и «Птичье молоко», кремы на основе сливок, заварного крема 9. Приготовление дрожжевое безопарное тесто и изделий из него (Пирог открытый, закрытый, кулебяка) 10. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (Пирог открытый, закрытый, кулебяка) 11. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (пирожки с различными начинками) 12. Приготовление дрожжевого слоеного теста 13. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. 14. Приготовление блинов и оладий 15. Приготовление без дрожжевого теста. 16. Приготовление теста для блинчиков, теста для вареников, лапши домашней, вафельное тесто. 17. Приготовление сдобного пресного теста. Изделия из пресного сдобного теста. 18. Приготовление пряничного теста. Изделия из него. 19. Приготовление песочного теста, изделия из него 20. Бисквитное тесто. Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами. 21. Бисквит «Буше» и бисквит для рулета. 22. Приготовление заварного теста, изделий из него. 23. Приготовление слоёного теста, изделий из него. 24. Приготовление воздушно-орехового теста, изделий из него. 25. Миндальное тесто и изделия из него. 26. Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности и полуфабрикаты из него 27. Приготовление бисквитных пирожных 28. Приготовление песочных пирожных 29. Приготовление слоёных пирожных	216

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 30. Приготовление заварных пирожных 31. Приготовление воздушных пирожных 32. Приготовление миндальных пирожных 33. Приготовление крошковых пирожных 34. Приготовление и оформление бисквитных тортов 35. Приготовление и оформление песочных тортов 36. Приготовление и оформление слоеных тортов 37. Приготовление и оформление воздушных тортов 38. Приготовление и оформление миндальных тортов 39. Приготовление фруктовой рисовальной массы 40. Приготовление глазури, кандира 41. Приготовление, грильяжа 42. Приготовление сиропов 43. Приготовление помады 44. Приготовление карамели 45. Темперирование шоколада 46. Приготовление сахарной мастики и марципана 47. Приготовление желе 48. Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий 49. Приготовление сливочных кремов 50. Приготовление белковых кремов 51. Приготовление заварного крема 52. Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки) 53. Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками) 54. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки) 55. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками) 56. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него 57. Приготовление теста для блинов и блинчиков. 58. Приготовление теста для оладей. 59. Приготовление изделий из теста для, вареников, пельменей 60. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него 61. Приготовление пряничного теста и изделий из него 62. Приготовление песочного теста и изделий из него 63. Приготовление и оформление тортов и пирожных из песочного теста. | |
|---|--|

64. Приготовление бисквитного теста основным способом и изделий из него 65. Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами. 66. Бисквит «Буше» и бисквит для рулета. 67. Приготовление и оформление тортов и пирожных из бисквитного теста. 68. Приготовление пирожных из бисквитного теста 69. Приготовление заварного теста 70. Приготовление и оформление пирожных из заварного теста 71. Приготовление пресного слоеного теста 72. Приготовление и приготовление изделий из пресного слоёного теста 73. Приготовление воздушного теста 74. Приготовление и оформление тортов и пирожных из воздушного теста 75. Приготовление миндального теста 76. Приготовление и оформление тортов и пирожных из миндального теста 77. Приготовление вафельного теста и изделий из него 78. Приготовление многослойного торта-антреме 79. Приготовление изделий пониженной калорийности 80. Приготовление фаршей из мяса и ливера 81. Приготовление фаршей из рыбы 82. Приготовление фаршей из грибов, овощей. 83. Приготовление сиропов различной крепости 84. Приготовление сиропов для промочки. 85. Приготовление помады. 86. Приготовление сахарной мастики 87. Приготовление марципана 88. Приготовление жжёнки 89. Приготовление конфет с различными начинками, двуслойные конфеты. 90. Приготовление корпусных конфет 91. Приготовление нарезных конфет 92. Приготовление трюфелей.	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: 1. Приготовление фруктовой рисовальной массы 2. Приготовление глазури, кандира 3. Приготовление, грильяжа	324

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">4. Приготовление сиропов5. Приготовление помады6. Приготовление карамели7. Темперирование шоколада8. Приготовление сахарной мастики и марципана9. Приготовление желе10. Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий11. Приготовление сливочных кремов12. Приготовление белковых кремов.13. Приготовление заварного крема14. Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки)15. Приготовление дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками)16. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пироги открытые, закрытые, кулебяки).17. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него (пирожки с различными начинками)18. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.19. Приготовление теста для блинов и блинчиков.20. Приготовление теста для оладей.21. Приготовление изделий из теста для, вареников, пельменей22. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него23. Приготовление пряничного теста и изделий из него24. Приготовление песочного теста и изделий из него25. Приготовление и оформление тортов и пирожных из песочного теста.26. Приготовление бисквитного теста основным способом и изделий из него27. Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами.28. Бисквит «Буше» и бисквит для рулета.29. Приготовление и оформление тортов и пирожных из бисквитного теста.30. Приготовление пирожных из бисквитного теста31. Приготовление заварного теста32. Приготовление и оформление пирожных из заварного теста33. Приготовление пресного слоеного теста34. Приготовление и приготовление изделий из пресного слоёного теста35. Приготовление воздушного теста36. Приготовление и оформление тортов и пирожных из воздушного теста37. Приготовление миндального теста | |
|---|--|

38. Приготовление и оформление тортов и пирожных из миндального теста 39. Приготовление вафельного теста и изделий из него 40. Приготовление многослойного торта-антреме 41. Приготовление изделий пониженной калорийности 42. Приготовление фаршей из мяса и ливера 43. Приготовление фаршей из рыбы 44. Приготовление фаршей из грибов, овощей. 45. Приготовление сиропов различной крепости 46. Приготовление сиропов для промочки. 47. Приготовление помады. 48. Приготовление сахарной мастики 49. Приготовление марципана 50. Приготовление жжёнки 51. Приготовление конфет с различными начинками, двуслойные конфеты. 52. Приготовление корпусных конфет 53. Приготовление нарезных конфет 54. Приготовление трюфелей.	
Всего:	797

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 496 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

3.2.2. Электронные издания:

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
3. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 320 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012 –336 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 <i>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</i>	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2. <i>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i> ПК 5.3. <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</i> ПК 5.4. <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i> ПК 5.5. <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</i>	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная	

<i>пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>	(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 <i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</i>	– 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;

	– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 <i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</i>	– 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	
ОК.03 <i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</i>	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. <i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</i>	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 <i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</i>	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. <i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</i>	– понимание значимости своей профессии	

<i>поведение на основе общечеловеческих ценностей</i>		
ОК 07. <i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</i>	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 <i>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. <i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</i>	– 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	

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью 35

(тридцать пять) листов

Директор Г.А. Чупрова

« 31 » 08 2018. г.

