

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тюмень 2023

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Верещагина С.Г., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.

Председатель ПЦК

 Л.В.Тихонова
(подпись)

СОГЛАСОВАНО


(должность)


(организация/предприятие)


30 мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку,

	<p>отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>– <i>готовить полный ассортимент гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</i></p> <p>– <i>готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></p> <p>– <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></p> <p>– <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов(WS);</i></p> <p>– <i>демонстрировать креативность и инновации, гато антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i></p> <p>- <i>подавать торты, гато и антреме, максимально эффектно, в соответствие случаю и стилю обслуживания(WS);</i></p> <p>- <i>учитывать фактическую стоимость ингредиентов (WS);</i></p> <p>– <i>создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);</i></p> <p>– <i>изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);</i></p> <p>– <i>презентовать шоколадные изделия (WS);</i></p> <p>– <i>декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);</i></p> <p>– <i>производить конфеты нужного веса и размера (WS);</i></p> <p>– <i>изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);</i></p> <p>– <i>использовать красители при работе с шоколадом (WS);</i></p> <p>– <i>окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS);</i></p> <p>– <i>готовить хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS);</i></p> <p>– <i>оформлять, производить подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом особенностей национальных кухонь (WS).</i></p>
знать	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>- <i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифуров (WS);</i></p> <p>– <i>возможности использования сочетания цветов, вкусов и текстур;</i></p> <p>– <i>особенности национальных традиций;</i></p> <p>– <i>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия;</i></p> <p>– <i>хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и птифуров;</i></p> <p>– <i>воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS);</i></p> <p>– <i>использование разрыхлителей для производства миниатюр, маленьких тортов,</i></p>

	<p>выпечки (WS);</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS); – воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS); – типы, качество и использование различных видов шоколада и шоколадной продукции (WS); – специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS); – особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS); – технику моделирования из различных материалов (WS); – техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS). – особенности национальных традиций; – ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия; – хранение и способы презентации изделий из марципана; – воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS); <p>особенности национальных традиций (WS)</p> <ul style="list-style-type: none"> – художественное оформление презентационного изделия(WS); – ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия (WS); – особенности национальных традиций (WS); – художественное оформление презентационного изделия(WS); <p>ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия(WS).</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 432 час.

Из них на освоение МДК 234 час.;

на практики: учебную – 72 час.;

производственную – 108 час.;

экзамен по модулю - 18 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессио нальных и общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовате льной программы , час	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Промеж уточная аттестаци я	Самосто ятельна я работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего , часов	в т.ч.		Учебная	Производ ственная		
лабора торные работы и практич еские занятия , часов	курсова я проект (работа), часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.- ПК 5.3. ПК-5.6 ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК 05.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	34	32	12				2	-
ПК 5.1.-ПК 5.3.ПК-5.6 ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	54	52	20				2	-
ПК 5.4.-ПК 5.5. ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК. 05.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	53	42	38				2	9
ПК 5.4. -ПК 5.5. ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК. 05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели	53	42	38				2	9

Коды профессио- нальных и общих компетенци- й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы , час	Объем образовательной программы, час							
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Промеж- уточная аттестаци- я	Самосто- ятельна- я работа
			Обучение по МДК, в час.							
			всего , часов	в т.ч.		Учебная	Производ- ственная			
лабора- торные работы и практич- еские занятия , часов	курсова- я проект (работа), часов									
ПК 5.1. -ПК 5.3. ОК 01- 07, ОК 09-10	МДК. 05.05. Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	40	28	24				2	10	
ПК 5.1. - ПК 5.6 ОК 01- 07, ОК 09-10	Учебная практика	72				72				
ПК 5.1. - ПК 5.6 ОК 01- 07, ОК 09-10	Производственная практика	108					108			
	Экзамен по модулю	18						18		
	Всего:	432	196	132		72	108	28	28	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК. 05.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		34
Тема 1.1 Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	Организация рабочих мест в пекарском и кондитерском цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий	
	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 1 Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
	Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2
Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	Правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	Безопасное использование оборудование и инвентаря при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Тема 1.3 Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	Содержание учебного материала Механическое оборудование для первичной обработки продуктов Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Правила безопасного использования механического оборудования	2
Тема 1.4 Правила эксплуатации холодильного оборудования	Содержание учебного материала Правила эксплуатации холодильного оборудования	2
Тема 1.5 Весоизмерительное, тепловое и холодильное оборудование	Содержание учебного материала Весоизмерительное, тепловое и холодильное оборудование. Холодильное оборудование. Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы. Правила эксплуатации холодильного оборудования	2
Тема 1.6 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание учебного материала Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера (пекаря), порядок ее оформления Тематика практических занятий Практическое занятие № 4 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2
Тема 1.7 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении	Содержание учебного материала Актуальные направления при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления		
Тема 1.8 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
Тема 1.9 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий Тематика практических занятий Практическое занятие № 5 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.10 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание учебного материала Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья,	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	
	Тематика практических занятий	
	Практическое занятие № 6 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
Промежуточная аттестация		2
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		54
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	2
	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов	
Тема 2.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов	
	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 2.3 Приготовление помады, виды карамели	Содержание учебного материала	2
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Тема 2.4 Приготовление глазури	Содержание учебного материала Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюром, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 2.5 Приготовление кремов	Содержание учебного материала Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
Тема 2.6 Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2
Тема 2.7 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание учебного материала Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	4
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»)	4
Тема 2.9 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	2
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	
	Органолептические способы определения степени готовности Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
Тема 2.10 Ассортимент и классификация пирожных и сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент и классификация пирожных и сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных пирожных	
Тема 2.11	Содержание учебного материала	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Приготовление, подготовка к реализации пирожных сложного ассортимента	Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.12 Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации тортов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	2
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумягкой формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы	
	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.	
	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	
Тема 2.14	Содержание учебного материала	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2
Тема 2.15 Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных и тортов	Содержание учебного материала Температурный и санитарный режим, правила приготовления пирожных и тортов Органолептические способы определения степени готовности и качества пирожных и тортов Требования к качеству готовых пирожных и тортов	2
Тема 2.16 Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
Промежуточная аттестация		2
МДК. 05.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур		53
Тема 3.1 Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового или ягодного пюре	Содержание учебного материала Характеристика основных продуктов: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко, масло и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре Самостоятельная работа Самостоятельная работа № 1 Разработка компьютерной презентации на тему: «Характеристика основных продуктов»	2
Тема 3.2 Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре	Содержание учебного материала Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре Самостоятельная работа Самостоятельная работа № 2 Подготовка доклада на тему: «Требования к качеству основных продуктов»	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления муссовых тортов на основе фруктового, ягодного пюре	6
	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления антреме на основе шоколада	6
	Лабораторная работа № 3 Технология приготовления десертов с соусом	6
	Лабораторная работа № 4 Технология приготовления птифур на основе фруктового, ягодного пюре	6
	Лабораторная работа № 5 Технология приготовления песочных птифур	6
	Лабораторная работа № 6 Технология приготовления миниатюр	4
	Лабораторная работа № 7 Технология приготовления гато	4
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 3 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент десертов»	2
	Самостоятельная работа № 4 Подготовка доклада на тему: «Требования к качеству песочных изделий»	2
	Самостоятельная работа № 5 Подготовка реферата на тему: «Органолептические показатели качества гато»	1
Промежуточная аттестация		2
МДК. 05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели		53
Тема 4.1 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных и нарезных	Содержание учебного материала	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения конфет. Принципы и приемы презентации конфет погружным способом, корпусных конфет потребителям Способы и правила темперирования шоколада	
	Характеристика основных продуктов для приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет. Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	Современные технологии приготовления конфет погружным способом. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	
	Современные технологии приготовления корпусных конфет. Методы приготовления конфетных масс. Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями	
	Современные технологии приготовления нарезных конфет. Методы приготовления конфетных масс.	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	<i>Приготовление начинок для конфет, в том числе в соответствии с национальными традициями</i>	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 1 Разработка компьютерной презентации на тему: «Современные и классические методы приготовления корпусных и нарезных конфет»	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления конфет погружным способом из белого, молочного, темного шоколада (трюфели)	6
	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления корпусных конфет с начинкой, изготовленной с использованием фруктового и ягодного пюре	6
Тема 4.2 Технология приготовления сложных композиций из шоколада, карамели	Лабораторная работа № 3 Технология приготовления нарезных конфет с различными начинками	6
	Содержание учебного материала	2
	Современные технологии приготовления сложных композиций из шоколада Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. Требования к безопасности хранения композиции из шоколада. Принципы и приемы презентации композиции из шоколада	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 2 Разработка компьютерной презентации на тему: «Современные направления при приготовлении скульптур из шоколада»	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 4 Технология изготовления цветов из белого, молочного, темного шоколада	6
	Лабораторная работа № 5 Технология изготовления композиций из шоколада	6
	Лабораторная работа № 6 Литье из карамели, выдувание – создание сложных форм	4
	Лабораторная работа № 7 Технология изготовления композиций из карамели	4
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 3 Разработка компьютерной презентации на тему: «Цветы из пластичного шоколада»	2
	Самостоятельная работа № 4 Разработка компьютерной презентации на тему: «Композиции из шоколада»	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	Самостоятельная работа № 5 Разработка компьютерной презентации на тему: «Скульптуры из карамели»	1
Промежуточная аттестация		2
МДК. 05.05 Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь		40
Тема 5.1 Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	Содержание учебного материала	2
	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	
	Организация рабочих мест в пекарском и кондитерском цехе	
	Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 1 Разработка компьютерной презентации на тему: «Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря»	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	6
	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	6
Тема 5.2 Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь	Содержание учебного материала	2
	Ассортимент изделий из бездрожжевого теста национальных кухонь Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь. Способы формования штучных и многопорционных изделий из бездрожжевого теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности изделий из бездрожжевого теста. Техника и варианты оформления изделий из бездрожжевого теста национальных кухонь	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
	Оценка качества. Условия и сроки хранения изделий из бездрожжевого теста. Способы подачи изделий из бездрожжевого теста. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 2 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент изделий национальных кухонь»	2
	Тематика лабораторных работ	
	Лабораторная работа № 3 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного ассортимента национальных кухонь	6
	Лабораторная работа № 4 Приготовление, оформление изделий из дрожжевого слоеного теста	6
	Самостоятельная работа	
	Самостоятельная работа № 3 Подготовка доклада на тему: «Требования к качеству хлебобулочных изделий национальных кухонь»	2
	Самостоятельная работа № 4 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент изделий из слоеного теста»	2
	Самостоятельная работа № 5 Разработка компьютерной презентации на тему: «Ассортимент начинок для приготовления слоеных изделий»	2
Промежуточная аттестация		2
Учебная практика		72
1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 5. Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий. 6. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. 7. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. 8. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<p>изделий</p> <p>9. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>10. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>11. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>12. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной.</p> <p>13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки</p> <p>14. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>15. Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий.</p> <p>16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>17. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.</p> <p>18. Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре.</p> <p>19. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>1. Вводное занятие.</p> <p>2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда.</p> <p>3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства.</p> <p>4. Ассортимент муссовых тортов, антреме.</p> <p>5. Ассортимент десертов с соусом, птифур.</p> <p>6. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур.</p> <p>7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>8. Современные технологии приготовления конфет погружным способом.</p> <p>9. Современные технологии приготовления корпусных конфет.</p> <p>10. Современные технологии приготовления нарезных конфет.</p> <p>11. Технология приготовления сложных композиций из шоколада.</p> <p>12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>13. Способы и правила темперирования шоколада.</p> <p>14. Технология приготовления сложных изделий из карамели.</p> <p>15. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</p> <p>16. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики.</p> <p>17. Технология приготовления маршмеллоу.</p> <p>18. Технология приготовления пастилажа.</p>		108

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
19. Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 20. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 21. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 22. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 23. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента национальных кухонь. 24. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него национальных кухонь. Технология приготовления бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста и изделий из него национальных кухонь		
Экзамен по модулю		18
Всего		432

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные
Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница
Электродрель (жарочная поверхность)
Плита wok
Гриль саламандра
Электроблинница
Электромармиты
Кофемашина с капучинатором
Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Охлаждаемый прилавок-витрина
Фризер
Стол холодильный с охлаждаемой горкой
Гранитор
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
Процессор кухонный
Овощерезка
Миксер для коктейлей

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
 Кофемолка
 Лампа для карамели
 Аппарат для темперирования шоколада
 Стол с охлаждаемой поверхностью
 Стол с гранитной поверхностью
 Стол с деревянной поверхностью
 Сифон
 Газовая горелка (для карамелизации)
 Барная станция для порционирования соусов
 Набор инструментов для карвинга
 Овоскоп
 Нитраттестер
 Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Законодательные и нормативные документы:

1. О защите прав потребителей [Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. № 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013. -680с.: ил.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

3.2.2. Основная литература:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 230 с.,

3.2.3. Дополнительная литература:

1. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL : www.academia-moscow.ru
2. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL : www.jur-jur.ru/
3. Еда [Электронный ресурс] - URL : www.eda-server.ru/

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Подготавливает рабочее место в соответствии с требованиями инструкций и регламентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья); - 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 методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<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"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

кондитерских изделий	<p>ингредиентов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение до момента использования. – выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, – требованиями санитарных норм и правил. – распознавать недоброкачественные продукты. – контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав – хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. – осуществлять взаимозаменяемость – продуктов в соответствии с нормами – закладки, особенностями заказа, – сезонностью; – использовать региональные, – сезонные продукты для приготовления – хлебобулочных, мучных кондитерских – изделий. – контролировать, осуществлять – выбор, комбинировать, – применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов. – контролировать ротацию продуктов. – оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<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"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств; – подготавливать продукты; – готовить полный ассортимент гато, демонстрировать креативность и инновации, – готовить полный ассортимент антреме, – готовить торты, гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, – текстурой, подачей и украшениями; – готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом 	<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"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;

	<ul style="list-style-type: none"> – затрат на приготовление, – комбинировать вкус, текстуру и цвет, – производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий используя разнообразные сочетания ингредиентов – эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, пtiфуры после декорирования – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – правила заполнения этикеток; – хранение и способы презентации миниатюр, выпечки, маленьких тортов и пtiфуров; – воздействие окружающей среды на кондитерские изделия (WS) – хранить шоколадные изделия в условиях, максимально увеличивающих срок годности (WS) 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; – организовывать их хранение в процессе приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для 	<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"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на

	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дифференцированном зачете.
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий сложного ассортимента; – методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<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"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применить к различным контекстам	<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"> - 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"> - заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам на дифференцированном зачете.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– 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	

