

К приложению 1  
Приложение 1.5.  
к ООП по профессии  
43.01.09  
Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Экспертное заключение:

  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Разработала:   
\_\_\_\_\_

преподаватель Л.А. Баленко

« \_\_\_\_\_ » сентября 2022г.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ ИПК  
 Т.С. Сатлыков

« \_\_\_\_\_ » сентября 2022г.

Составлена на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта  
(далее ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер

Зам. директора по УПР

 Р.Г. Баширова

« \_\_\_\_\_ » сентября 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рекомендовано к использованию « 01 » \_\_\_\_\_ 2022г.

Зам.директора по УПР  Р.Г. Баширова

20 \_\_\_\_\_ г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>35</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>38</b>

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО естественнонаучного естественного профиля **43.01.09 Повар, кондитер**

**Организация – разработчик:**

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение ИПК г. Ишимбай Республики Башкортостан

**Разработчики:**

Группа разработчиков

<b>ФИО</b>	<b>Организация, должность</b>
Баширова Р.Г.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, заместитель директора по УПР
Беднякова И.С.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, заместитель директора по УВР
Баленко Л.А.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель
Ахметьянова З. С.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, преподаватель - методист

Руководитель группы

<b>ФИО</b>	<b>Организация, должность</b>
Сатлыков Т.С.	ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж, директор

# 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 основной вид деятельности

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

и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно

	взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
ЛР13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР14	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР16	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и

	образовательной организации.
ЛР18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР19	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,
ЛР20	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛР21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством
	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)</b>
ЛР22	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ЛР23	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
ЛР24	Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций
ЛР25	Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей
ЛР26	Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью
ЛР27	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР29	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР30	Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру
ЛР31	Способный к применению логики навыков в решении личных и профессиональных задач

#### 1.1.4.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД5.	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

### 1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля  
ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

Всего часов: 808

в том числе в форме практической подготовки: 556

Из них на освоение МДК 416

в том числе самостоятельная работа: 124

практики, в том числе учебная: 210

производственная: 276

*Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (4-ре зачета),  
демонстрационный экзамен.*



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.										
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								Самостоятельная работа <sup>1</sup>
				Обучение по МДК				Практики		Консультации <sup>2</sup>		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>3</sup>										
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10 ЛР13,14,15,17,18,22,24	<b>ПМ.05</b> «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	1374		416	д.э.	292	Не предусмотрено	210	276		292	
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10 ЛР13,14,15,17,18,22,24	<b>МДК.05.01.</b> «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	109		64	д.з.	45	Не предусмотрено					
ПК 5.1-5.5 ОК1-7, 9,10 ЛР13,14,15,17,18,22,24	<b>МДК.05.02</b> «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	439		258	д.з.	181	Не предусмотрено					
ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10 ЛР13,14,15,17,18,22,24	Учебная практика. Производственная практика.	357 470					210		276			
	Промежуточная аттестация						Демонстрационный зачёт, экзамен					
	<i>Всего:</i>	<b>1374</b>	<b>566</b>	<b>808</b>		<b>566</b>	Не предусмотрено	<b>210</b>	<b>276</b>		694	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
<b>ПМ.05 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».</b>		<b>808</b>
<b>МДК 05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</b>		<b>64</b>
<p align="center"><b>Тема 1.</b></p> <p>Классификация хлебобулочных изделий, технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Значение, ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Значение и пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Фарши и начинки. Овощные фарши. Рыбные, мясные фарши. Рисовые фарши и начинки. Сладкие начинки. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления фаршей и начинок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности фаршей и начинок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое</p>	<b>64</b>

	<p>оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Приготовление теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация теста. Способы разрыхления. Рецепттура.</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья. Способы замеса дрожжевого теста (безопарное, опарное) для сложных хлебобулочных изделий. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке теста. Блинное тесто. Тесто для оладий. Жарка изделий в жире. Изделия из дрожжевого теста. Контроль качества и безопасности теста. Виды технологического оборудования при замесе теста. Правила их безопасного использования.</p> <p>Приготовление сдобных хлебобулочных изделий.</p> <p>Ассортимент. Правила выбора основного сырья при приготовлении хлебобулочных изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий (сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, плюшка московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, пирог «Невский»). Способы отделки и варианты оформления. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Приготовление праздничного хлеба. Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления праздничного хлеба. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.</p> <p>Технологический процесс приготовления праздничного хлеба (Калач Саратовский, Каравайчик «Серпуховский», Крендель сдобный «Юбилейный», Калач «Свадебный», Кулич пасхальный). Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления праздничного хлеба. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<p><b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>45</b></p>
	<p><b>Практическое занятие 1-2.</b>  1 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления фарша из свежей капусты.  <b>2.</b> Приготовление с использованием различных технологий фаршей из квашеной капусты.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 3-4</b>  Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления мясных фаршей.  Приготовление с использованием различных технологий мясных фаршей.</p>	

	<p><b>Практическое занятие 5-6</b>          Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления рыбных фаршей.          Приготовление с использованием различных технологий рыбных фаршей.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 7-8</b>          Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления овощных фаршей.          Приготовление с использованием различных технологий фаршей из картофеля ,из зеленого лука с яйцом</p>	
	<p><b>Практическое занятие 9-10</b>          Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления сладких начинок.          Приготовление с использованием различных технологий сладких начинок.; яблочной; из сухофруктов.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 11-12</b>          Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления фаршей.          Приготовление с использованием различных технологий фарша морковного, фарша грибного.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 13-14</b>          1 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления фаршей.          2. Приготовление с использованием различных технологий фарша творожного, фарша рисового с изюмом.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 15-16</b>          1 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления булочки с повидлом.          2.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления булочки с повидлом.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 17-18</b>          1 Расчет упека сдобных изделиях из дрожжевого теста 2Расчет упека праздничного хлеба.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 19-20</b>          Расчет упека булочки домашней.          2. Расчет усушки булочки бриош.</p>	
	<p><b>Практическое занятие 21-22</b></p>	

1.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления булочки бриош. 2.Приготовление с использованием различного оформления булочки бриош.	
<b>Практическое занятие 23-24</b> 1.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления плюшки московской. 2.Приготовление с использованием различного оформления плюшки московской	
<b>Практическое занятие 25-26</b> 1.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления ватрушки с творогом. 2.Приготовление с использованием различных технологий ватрушки с творогом	
<b>Практическое занятие 27-28</b> 1 Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления расстегаев. 2 Приготовление с использованием различных технологий расстегаев.	
<b>Практическое занятие 29-30</b> 1.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления пирога с капустой. 2. Приготовление с использованием различных технологий пирога с капустой.	
<b>Практическое занятие 31-32</b> Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с просеивательными машинами. 2.Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестомесильными машинами.	
<b>Практическое занятие 33-34</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	
<b>Практическое занятие 35-36</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	
<b>Практическое занятие 37-38</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	
<b>Практическое занятие 39-40</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	
<b>Практическое занятие 41-42</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	
<b>Практическое занятие 43-44-45</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного	

**Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**Задание на самостоятельную работу включает:**

1. Чтение учебника, электронного учебного пособия, дополнительной литературы; работа со справочниками (сборники рецептов)
2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.
3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач; работа с электронными системами самоконтроля.

**Назначение и разновидности самостоятельной работы обучающихся.**

Самостоятельная работа проводится с целью:

систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;  
углубления и расширения теоретических знаний;

формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;  
развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;

формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;

формирования общих и профессиональных компетенций

**Самостоятельная работа:**

- 1-2. Подготовка информации по теме «Значение и пищевая ценность хлебобулочных изделий».
- 3-4. Подготовка информации по теме «Санитарные нормы охраны труда».
- 5-6. Составление схемы подготовки яиц к производству.
- 7-8. Составление схемы подготовки муки, крахмала к производству.
- 9-10. Составление схемы подготовки жиров, масла сливочного, растительного, маргарина к производству.
- 11-12. Составление технологического процесса обработки рыбы.
- 13-14. Составление технологического процесса обработки мяса.
- 15-16. Подготовка информации по теме «Советы опытного кондитера».
- 17-18. Составление схемы приготовления мясного фарша.
- 19-20. Составление схемы приготовления рыбного фарша.
- 21-22. Составление схемы приготовления фарша картофельного с луком.
- 23-24. Составление схемы приготовления фарша морковного.
- 25-26. Составление схемы приготовления фарша рисового с яйцом.
- 27-28. Составление схемы приготовления начинки яблочной.
- 29-30. Оформление рекламных листов по теме «Булочки».
- 31-32. Составление схемы приготовления крошкового полуфабриката.
- 33-34. Зарисовка изделий кремлевской кухни (пресное тесто).
- 35-36. Составление схемы приготовления кекса.
- 37-38. Оформление рекламных листов по теме «Изделия с мясными начинками».

39-40. Составление последовательности выполнения операций блинного теста. 41-42. Составление схемы приготовления дрожжевого безопарного теста. 43. Составление схемы приготовления дрожжевого опарного теста. 44. Составление схемы приготовления ватрушки. 45. Составление схемы приготовления пирога «Невского».		
<b>Дифференцированный зачет по МДК 05.01 «Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».</b>		<b>1</b>
<b>МДК.05.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</b>		<b>258</b>
<b>Тема.1 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>160</b>
	<p>Ассортимент и пищевая ценность мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов. Значение и пищевая ценность. Блинчатое тесто и изделия из него. Тесто для вареников и лапши домашней. Пресное тесто и изделия из него. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья</p> <p><b>Бисквитный полуфабрикат.</b> Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабриката (основной способ, буше) и изделий из него. Контроль качества и безопасности бисквитного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование производственный инвентарь. Правила их безопасного использования</p> <p><b>Песочный полуфабрикат.</b> Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабриката и изделий из него. Контроль качества и безопасности песочного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Сдобно-пресный полуфабрикат.</b> Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления сдобно-пресного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабриката и изделий из него. Контроль качества и безопасности сдобно-пресного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	

**Слоеный полуфабрикат.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабриката и изделий из него. Контроль качества и безопасности слоеного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.

**Заварной полуфабрикат.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления заварного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабриката и изделий из него. Контроль качества и безопасности заварного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.

**Воздушный и воздушно-ореховый полуфабрикат.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления воздушного и воздушно - орехового полуфабрикатов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабриката и изделий из него. Контроль качества и безопасности воздушного и воздушно-орехового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования

**Миндальный полуфабрикат.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления миндального полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабриката и изделий из него. Контроль качества и безопасности миндального полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования

**Вафельный полуфабрикат.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления вафельного полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка

органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабриката и изделий из него. Контроль качества и безопасности вафельного полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.



**Крошковый полуфабрикат.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления крошкового полуфабриката. Характеристика основного и дополнительного сырья.

Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности крошкового полуфабриката. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование производственный инвентарь. Правила их безопасного использования

**Печенье.** Ассортимент Правила выбора сырья для приготовления печенья. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления печенья (песочно-выемное, песочноотсадочное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное). Контроль качества и безопасности печенья. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления печенья. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.

**Пряники, коврижки, крендельки.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления пряников, коврижек. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом Технологический процесс приготовления пряников, коврижек (пряники: глазированные, медовые, овальные, тульские; коврижки: медовая, южная, медовая с начинкой). Контроль качества и безопасности пряников, коврижек. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления пряников, коврижек. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.

**Кексы.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления кексов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления кексов (на основе химических и биологических разрыхлителей). Контроль качества и безопасности кексов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Способы отделки и варианты оформления кексов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования

**Сиропы.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления сиропов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления сиропов. Контроль качества и безопасности сиропов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный

инвентарь. Правила их безопасного использования

**Помада и оформление из неё.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления помады. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности помады. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.

**Глазурь, мастика и оформление из неё.**

Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления глазури ,мастики. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления(сахарная сырцовая мастика,молочная сырцовая мастика,сахарная заварная мастика). Украшения из глазури, мастики. Контроль качества и безопасности глазури. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.

**Желе и оформление из него.** Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления желе. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Разновидности желе. Украшения из желе,фруктов,цукатов. Контроль качества и безопасности желе. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.

**Карамель и украшения из неё.**

Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления карамели. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Украшения из карамели. Контроль качества и безопасности карамели. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.

**Посыпки.**

Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления посыпок. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Украшения из посыпок, шоколада Контроль качества и безопасности посыпок. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.

**Кремы масляные и оформление из них.**

<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления масляных кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Изготовление корнетика. Отделка при помощи корнетика Украшения из крема. Контроль качества и безопасности кремов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Кремы белковые и оформление из них.</b></p>	
<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления белковых кремов. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья. Технологический процесс приготовления. Украшения из белкового крема. Контроль качества и безопасности кремов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Бисквитные пирожные.</b> Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления бисквитных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Проверка органолептическим, способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных (нарезные штучные). Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных. Способы отделки и варианты оформления бисквитных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Песочные пирожные.</b> Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления песочных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления песочных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности песочных пирожных. Способы отделки и варианты оформления песочных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Слоеные пирожные.</b></p>	
<p>Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления слоеных пирожных. Характеристика выпеченного и отделочных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества выпеченного и отделочного полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления слоеных пирожных (нарезные, штучные). Контроль качества и безопасности слоеных пирожных. Способы отделки и варианты оформления слоеных пирожных. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<b>120</b>

**Практические занятия:**

**Практическое занятие 1-2.**

Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с тестораскаточными машинами.

**Практическое занятие 3-4.**

Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с формовочными машинами

**Практическое занятие 5-6.**

Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с дозирующими устройствами.

**Практическое занятие 7-8.**

Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с сковородами.

**Практическое занятие 9-10.**

Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жаровнями.

**Практическое занятие 11-12.**

Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с газовыми электрическими плитами.

**Практическое занятие 13-14.**

Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жарочными шкафами.

**Практическое занятие 15-16.**

Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с пекарскими шкафами.

**Практическое занятие 17-18.**

Изучение конструкции, принципа работы холодильного оборудования.

**Практическое занятие 19-20-21-22.Профили. Технология приготовления.**

1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления профитролей из заварного полуфабриката.

2.Приготовление заварного теста.

3.Формование профитролей, выпечка.

4. Бракераж изделия.

**Практическое занятие 23-24-25-26.Воздушное тесто. Технология приготовления.**

1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления воздушного полуфабриката.

2.Приготовление воздушного теста. 3.Формование изделия

«Меренги»

4.Выпечка.

5. Бракераж изделия.

**Практическое занятие 27-28-29-30.Печенье. Технология приготовления.**

- 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления печенья. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления творожного печенья.
- 2.Использование различных технологий приготовления творожного печенья.
- 3.Оформление и выпечка песочного творожного печенья.
- 4.Оценка качества творожного печенья, определение его соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям.

**Практическое занятие 31-32-33-34.Лимонное печенье. Технология приготовления.**

- 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления лимонного печенья. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления лимонного печенья.
- 2.Использование различных технологий приготовления лимонного печенья.
- 3.Оформление и выпечка лимонного печенья.
- 4.Оценка качества лимонного печенья, определение его соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям.

**Практическое занятие 35-36-37-38.Пряники. Технология приготовления.**

1. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления пряников.
- 2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления пряников.
3. Использование различных технологий приготовления пряников.
- 4.формление и выпечка пряников. Оценка качества пряников.

**Практическое занятие 39-40-41-42.Кекс. Технология приготовления.**

- 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления кекса творожного. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления кекса творожного .
- 2.Использование различных технологий приготовления кекса творожного.
- 3.Оформление и выпечка кекса творожного.
- 4.Оценка качества кекса творожного..

**Практическое занятие 43-44-45-46.Коврижки. Технология приготовления.**

- 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления коврижек.
- 2.Приготовление коврижек.
3. Использование различных технологий приготовления коврижек.
- 4.Определение их соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям.

**Практическое занятие 47-48-49-50.Кекс. Технология приготовления.**

- 1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления кексов.
- 2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления кекса. 3.Использование различных технологий приготовления кекса.
- 4.Оформление и выпечка кекса. Оценка качества кекса, определение его соответствия технологическим требованиям к кондитерским изделиям.

<p><b>Практическое занятие 51-52-53-54.Сироп. Технология приготовления.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проверка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сиропов. 2.Приготовление сиропа инвертного.</li> <li>3.Приготовление сиропа тиража.</li> <li>4.Бракераж сиропов.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 55-56-57-58.Мастика. Технология приготовления.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья для приготовления мастики.</li> <li>2. Использование различных технологий приготовления мастики и украшений из нее 3.Формирование украшений из мастики: листья, цветы.</li> <li>4.Составление композиций.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 59-60-61-62.Желе. Технология приготовления.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проверка органолептическим способом качества основного сырья для приготовления желе.</li> <li>2.Проверка органолептическим способом качества дополнительного сырья для приготовления желе.</li> <li>3.Использование различных технологий приготовления желе.</li> <li>4.Использование различных технологий приготовления желе и украшений из него.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 63-64-65-66. Масляной крем. Технология приготовления.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчет количества сырья и выход готового крема масляного.</li> <li>2.Приготовление масляного крема</li> <li>3.Украшения из крема.</li> <li>4.Оценка качества масляного крема.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 67-68-69-70.Белковой крем. Технология приготовления.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Расчет количества сырья и выход готового крема белкового.</li> <li>2.Приготовление крема белкового.</li> <li>3.Украшения из крема.</li> <li>4.Оценка качества белкового крема.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 71-72-73-74.Пирожное «Корзиночка песочная» Технология приготовления.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проверка органолептическим методом качества основных продуктов для приготовления пирожного «Корзиночка песочная».</li> <li>2.Расчет количества сырья и выход готовых отдельных полуфабрикатов для приготовления пирожного «Корзиночка песочная».</li> <li>3.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пирожного« Корзиночка песочная»</li> <li>4.Определение их соответствия технологическим требованиям к пирожным «Корзиночка песочная».</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 75-76-77-78.Пирожное Медовое. Технология приготовления.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проверка органолептическим методом качества основных продуктов для приготовления пирожного «Медового».</li> </ol>
--

2. Расчет количества сырья и выход готовых отдельных полуфабрикатов для приготовления пирожного «Медового».

3. Приготовление медового теста.

4. Творческое оформление пирожного «Медового».

**Практическое занятие 79-80-81-82. Технология приготовления.**

Расчет сырья для приготовления печенъев. (По заданию преподавателя)

**Практическое занятие 83-84-85-86. Торты.**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации печенъев

**Технология приготовления.**

**Практическое занятие 87-88-89-90. Технология приготовления.**

Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.

**Практическое занятие 91-92-93-94. Технология приготовления.**

Приготовление песочного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из песочного теста.

**Практическое занятие 95-96-97-98. Технология приготовления.**

Приготовление бисквитного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из бисквитного теста.

**Практическое занятие 99-100-101-102. Технология приготовления.**

Приготовление бисквитного теста и изделия из него. Приготовление кремов и смесей для кондитерских изделий из бисквитного теста.

**Практическое занятие 103-104-105-106. Технология приготовления.**

Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов для кондитерских изделий из заварного теста.

**Практическое занятие 107-108-109-110. Технология приготовления.**

Приготовление заварного теста и изделия из него. Приготовление кремов для кондитерских изделий из заварного теста.

**Практическое занятие 111-112-113-114. Технология приготовления.**

Приготовление воздушного теста и изделия из него

**Практическое занятие 115-116-117-118. Технология приготовления.**

Приготовление миндального теста и изделия из него.

**Практическое занятие 119-120. Технология приготовления.**

Отработка навыков по оценке качества выпеченных х/б изделий, мучных кондитерских изделий, сортировке, соблюдению условий и сроков хранения.

Тема 2.	Содержание	76
<p><b>Технология приготовления праздничных тортов</b></p>	<p><b>Бисквитные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных бисквитных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных бисквитных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных бисквитных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных бисквитных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Песочные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных песочных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных песочных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных песочных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных песочных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Слоеные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных слоеных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных слоеных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных слоеных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных слоеных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Воздушные и воздушно-ореховые торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных воздушных и воздушно ореховых тортов. Контроль качества и безопасности праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных воздушных и воздушно-ореховых тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p> <p><b>Миндальные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных миндальных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных миндальных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных миндальных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных миндальных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	



<p>использования.</p> <p><b>Комбинированные торты.</b> Ассортимент. Правила выбора основных полуфабрикатов для приготовления праздничных комбинированных тортов. Характеристика основных полуфабрикатов. Проверка органолептическим способом качества основных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления праздничных комбинированных тортов. Контроль качества и безопасности праздничных комбинированных тортов. Способы отделки и варианты оформления праздничных комбинированных тортов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
<p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p>	<p><b>57</b></p>
<p><b>Практические занятия:</b></p> <p><b>Практическое занятие 121-122-123-124.Бисквитное тесто.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</li> <li>2.Расчет рабочей рецептуры на бисквитное тесто.</li> <li>3.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления бисквитного теста.</li> <li>4.Использование различных технологий приготовления бисквитного полуфабриката.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 125-126-127-128.Бисквитно-кремовое тесто.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</li> <li>2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления бисквитного - кремового теста</li> <li>3.Приготовление бисквитно - кремового теста.</li> <li>4.Использование различных технологий приготовления бисквитно - кремового торта.</li> <li>5. Оформление бисквитно - кремового торта.</li> <li>6.Оценка качества торта.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 129-130-131-132.Бисквитно-кремовое тесто.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчет рабочей рецептуры на песочный торт</li> <li>2.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</li> <li>3.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта «Песочно-фруктового»</li> <li>4.Использование различных технологий приготовления «Песочно-фруктового» торта.</li> <li>5. Оформление Песочно-фруктового» торта.</li> <li>6.Оценка качества торта.</li> </ol>	

**Практическое занятие 133-134-134-135. Торт «Крещатик».**

1. Расчет рабочей рецептуры на торт «Крещатик».

1. Расчет рабочей рецептуры на торт

2. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

3. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта

4. Использование различных технологий приготовления торта.

5. Оформление торта.

6. Оценка качества торта.

**Практическое занятие 136-137-138-139. Торт «Миндальнофруктовый».**

1. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

2. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта «Миндально-фруктового».

3. Приготовление «Миндально-фруктового» торта.

4. Использование различных технологий приготовления «Миндально-фруктового» торта.

5. Оформление «Миндально-фруктового» торта.

6. Оценка качества торта.

**Практическое занятие 140-141-142-143 Бисквитнофруктовый торт.**

1. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

2. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта «Бисквитно-фруктового»..

3. Расчет рабочей рецептуры на торт Бисквитно- фруктовый.

4. Приготовление торта «Бисквитно-фруктового».

5. Использование различных технологий приготовления торта «Бисквитно-фруктового»

6. Оценка качества торта.

**Практическое занятие 144-145-146-147. Торт «Кофейный»**

1. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.

2. Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта

3. Расчет рабочей рецептуры на торт

4. Приготовление торта

5. Использование различных технологий приготовления торта

6. Оценка качества торта.

**Практическое занятие 148-149-150-151. Песочно – фруктовый торт.**

<p>1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта</p> <p>3. Расчет рабочей рецептуры на торт</p> <p>4.Приготовление торта</p> <p>5.Использование различных технологий приготовления торта</p> <p>6. Оценка качества торта.</p> <p><b>Практическое занятие 152-153-154-155. Торт «Абрикотин».</b></p> <p>1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта</p> <p>3. Расчет рабочей рецептуры на торт</p> <p>4.Приготовление торта</p> <p>5.Использование различных технологий приготовления торта</p> <p>6. Оценка качества торта.</p> <p><b>Практическое занятие 152-153-154-155. Торт «Спортивный».</b></p> <p>1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта</p> <p>3. Расчет рабочей рецептуры на торт</p> <p>4.Приготовление торта</p> <p>5.Использование различных технологий приготовления торта</p> <p>6. Оценка качества торта.</p> <p><b>Практическое занятие 156-157-158-159. Торт «Персиковый (бисквитно-песочный)».</b></p> <p>1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта</p> <p>3. Расчет рабочей рецептуры на торт</p> <p>4.Приготовление торта</p> <p>5.Использование различных технологий приготовления торта</p> <p>6. Оценка качества торта.</p> <p><b>Практическое занятие 160-161-162-163. Торт «Фантазия», (бисквитно-песочный).</b></p> <p>1.Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>2.Выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления торта</p> <p>3. Расчет рабочей рецептуры на торт</p>	
--	--

	<p>4. Приготовление торта  5. Использование различных технологий приготовления торта  6. Оценка качества торта.</p> <p><b>Практическое занятие 164-165-166-167. Бисквитные торты.</b>  Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p><b>Практическое занятие 168-169-170-171. Песочные торты.</b>  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.</p> <p><b>Практическое занятие 172-173-174-175. Слоеные торты.</b>  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</p> <p><b>Практическое занятие 176-177.</b>  Подготовка к реализации тортов.</p>	
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>
<b>Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b>	<p>Мелкоштучные кондитерские изделия.  Ассортимент. Правила выбора сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика основного и дополнительного сырья. Проверка органолептическим способом качества основного и дополнительного сырья.  Технологический процесс приготовления. Контроль качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования.</p>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>
	<p><b>Практические занятия:</b>  <b>Практическое занятие 178.</b>  Расчет рабочей рецептуры на мелко штучных кондитерские изделия из бисквитного и</p>	

	<p>песочного теста.</p> <p><b>. Практическое занятие 179</b> Расчет рабочей рецептуры на мелкоштучных кондитерские изделия заварного и слоёного теста.</p> <p><b>Практическое занятие 180.</b> Расчет рабочей рецептуры на мелко штучных кондитерские изделия из миндального теста. Составление схем для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>Практическое занятие 181</b> Составление технологических карт для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 05.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</b></p> <p><b>Задание на самостоятельную работу включает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чтение учебника, электронного учебного пособия, дополнительной литературы; работа со справочниками (сборники рецептов)</li> <li>2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.</li> <li>3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач; работа с электронными системами самоконтроля.</li> </ol> <p><b>Назначение и разновидности самостоятельной работы обучающихся.</b> Самостоятельная работа проводится с целью: систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; углубления и расширения теоретических знаний; формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; формирования общих и профессиональных компетенций</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-2. Подготовка информации по теме «Значение и пищевая ценность сложных мучных кондитерских изделий».</li> <li>3-4. Подготовка сообщения по теме «Разновидности бисквитного теста».</li> <li>5-6. Изучение особенностей приготовления бисквитного теста.</li> <li>7-8. Составление инструкционной карты приготовления бисквитного полуфабриката (основной способ).</li> <li>9-10. Составление инструкционной карты приготовления бисквитного полуфабриката (буше).</li> <li>11-12. Подготовка информации по теме «Приготовление бисквитного полуфабриката для рулетов».</li> <li>13-14. Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами».</li> <li>15-16. Подготовка сообщения по теме «Приготовление изделий из бисквитного теста».</li> </ol>		<p>*</p>

17-18.Изучение особенностей приготовления песочного теста.  
19-20.Составление схемы приготовления песочного полуфабриката.  
21-22.Продолжение технологического процесса приготовления песочного полуфабриката.  
23-24.Подготовка сообщения по теме «Разновидности песочного теста».  
25-26.Подготовка сообщения по теме «Приготовление изделий из песочного теста».  
27-28. Подготовка информации по теме «Приготовление кексов на химических разрыхлителях».  
29-30.Составление технологической схемы приготовления сдобно-пресного полуфабриката.  
31-32.Составление схемы приготовления сочной с творогом, чебуреков.  
33-34.Изучение особенностей приготовления сдобно-пресного теста.  
35-36.Составление технологической схемы приготовления слоеного полуфабриката.  
37-38.Подготовка сообщения по теме «Приготовление изделий из слоеного теста»  
39-40.Подготовка сообщения по теме «Приготовление курника».  
41-42.Описание правил безопасного использования с электросковородами  
43-44.Подготовка сообщения по теме «Новое в оформлении изделий из слоеного теста».  
45-46.Изучение особенностей приготовления заварного теста.  
47-48.Составление схемы приготовления заварного полуфабриката.  
49-50. Расчет количества сырья для приготовления 5 кг заварного полуфабриката.  
51-52.Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления заварного полуфабриката».  
53-54.Подготовка сообщения по теме «Приготовление изделий из заварного теста».  
55-56.Подготовка информации по теме «Оформление изделий из заварного теста».  
57-58. Составление инструкционной карты по приготовлению профитролей.  
59-60.Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления воздушного полуфабриката».  
61-62.Подготовка сообщения по теме «Приготовление изделий из воздушного теста».  
63-64.Подготовка информации по теме «Оформление изделий из воздушного теста».  
65-66.Составление инструкционной карты по приготовлению воздушного изделия «Меренги».  
67-68.Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления воздушно-орехового полуфабриката».  
69-70.Составление схемы приготовления воздушного полуфабриката.  
71-72.Составление схемы приготовления воздушно-орехового полуфабриката.  
73-74.Составление инструкционной карты по приготовлению творожного печенья.

75-76. Составление инструкционной карты по приготовлению лимонного печенья.

77-78. Изучение особенностей приготовления миндального теста.

79-80. Подготовка информации по тем «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления миндального полуфабриката».

81-82. Расчет количества сырья для приготовления 3 кг миндального полуфабриката.

83-84. Составление схемы приготовления миндального теста.

85-86. Подготовка сообщения по теме «Приготовление изделий из миндального теста»

87-88. Подготовка сообщения по теме «Приготовление печенья миндального».

89-90. Изучение особенностей приготовления вафельного теста.

91-92. Составление схемы приготовления вафельной трубочки.

93-94. Составление схемы приготовления вафельного полуфабриката.

95-96. Расчет количества сырья для приготовления 5 кг вафельного полуфабриката.

97-98. Продолжение технологического процесса приготовления вафельного полуфабриката

99-100. Составление схемы приготовления бисквита буше.

101-102. Составление схемы приготовления основного бисквита.

103-104. Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления бисквитного полуфабриката».

105-106. Подготовка сообщения по теме «Оформление изделий из крошковой массы».

107-108. Заполнение таблицы по теме «Характеристика бездрожжевого полуфабриката».

109-110. Заполнение таблицы по теме «Санитарные правила, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

111-112. Составление инструкционной карты по приготовлению пряничного теста (сырцовый способ).

113-114. Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления пряничного полуфабриката».

115-116. Составление схемы приготовления пряничного полуфабриката (заварной способ).

117-118. Составление схемы приготовления пряников.

119-120. Подготовка сообщения по теме «Особенности формования и выпечки пряничного полуфабриката»

121-122. Составление схемы приготовления коврижек.

123-124. Подготовка информации по теме «Изделия из пряничного теста».

125-126. Составление схемы приготовления сиропа инертного, тиража.

127-128. Подготовка сообщения по теме «Использование сиропов».

129-130. Подготовка информации по теме «Разновидности помады».

131-132. Составление инструкционной карты по приготовлению помады основной.

133-134. Составление схемы подготовки помады к производству.

135-136. Изучение различных способов украшения помадой.

137-138. Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления желе».

139-140. Составление инструкционной карты по приготовлению желе из желатина.

141-142. Изучение различных способов украшения из желе.

143-144. Составление инструкционной карты по приготовлению крема масляного.

145-146. Описание правил безопасного использования жарочного шкафа.

147-148. Составление схемы приготовления крошкового полуфабриката.

149-150. Составление схемы приготовления бисквита буше.

151-152. Составление схемы приготовления основного бисквита.

153-154. Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления бисквитного полуфабриката».

155-156. Подготовка сообщения по теме «Оформление изделий из крошковой массы».

157-158. Заполнение таблицы по теме «Характеристика бездрожжевого полуфабриката».

159-160. Заполнение таблицы по теме «Санитарные правила, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

161-162. Составление инструкционной карты по приготовлению пряничного теста (сырцовый способ).

163-164. Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления пряничного полуфабриката».

165-166. Составление схемы приготовления пряничного полуфабриката (заварной способ).

167-168. Составление схемы приготовления пряников.

169-170. Подготовка сообщения по теме «Особенности формования и выпечки пряничного полуфабриката».

171. Составление схемы приготовления коврижек.



172.Подготовка информации по теме «Изделия из пряничного теста».	
173.Составление схемы приготовления сиропа инвертного, тиража.	
174.Подготовка сообщения по теме «Использование сиропов».	
175.Подготовка информации по теме «Разновидности помады».	
176.Составление инструкционной карты по приготовлению помады основной.	
177.Составление схемы подготовки помады к производству.	
178.Изучение различных способов украшения помадой.	
179.Подготовка информации по теме «Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными для приготовления желе».	
180.Составление инструкционной карты по приготовлению желе из желатина.	
181.Составление инструкционной карты по приготовлению крема масляного.	
<b>Учебная практика</b>	<b>210</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>276</b>
<b>Курсовой проект (работа)</b>	<i>Не предусмотрено</i>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)</b>	<i>Не предусмотрено</i>
<b>Всего</b>	<b>808</b>



**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации**  
**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ.05**  
**«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных**  
**кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места,**  
**Технологии кулинарного и кондитерского производства**

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

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;

- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

## **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд ИПК имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ИПК выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

### **3.2.1. Основные печатные издания**

**Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники для обучающихся:*

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. -400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. - 13-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 432 с.
5. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» - М.: Академия, 2017.

*Основные источники для преподавателя:*

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 6Юн,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

*Интернет-ресурсы для преподавателя:*

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
- 3-[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)
4. [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)
5. [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

- 1.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
- 2.Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 192 с.
- 3.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.
- 4.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 64 с.
- 5.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 512 с.
- 6.Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 64 с.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ОК1.</b>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>

		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимо для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном	

<p>ть устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	



<p>В профессиональной деятельности</p>		
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> 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 регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и</p>	<p><b>Входной контроль:</b> экспертная оценка и оценка в процессе выполнения практических/ лабораторных занятий по учебной программе; задания ситуационных задач; <b>Текущий контроль:</b> экспертная оценка и оценка в роли наблюдателя и оценки выполнения заданий по модулю; <b>Кромеочередная проверка:</b> экспертная оценка и оценка выполнения заданий по модулю; <b>Итоговый контроль по модулю:</b></p>

		- экзамен
<p><b>ПК 5.2.</b></p> <p>Осуществляют приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <i>практических/ лабораторных занятий;</i></p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 5.3.</b></p> <p>Осуществляют изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразно</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>-</p> <p><i>практических/ лабораторных занятий;</i></p> <p>- заданий по учебной и</p>

<p>го ассортимента</p>	<p>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 (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p>	<p><i>производственной практикам;</i>          - заданий по самостоятельной работе  <b>Промежуточная аттестация:</b>          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</p>
<p><b>ПК 5.4.</b>          Осуществляют изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:          - практических/ лабораторных занятий;          - заданий по учебной и производственной практикам;          - заданий по самостоятельной работе  <b>Промежуточная аттестация:</b>          экспертное наблюдение и оценка выполнения:          - практических заданий на зачете/экзамене</p>

	<p>досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p>	<p><i>е по МДК;</i> <i>- выполнения заданий экзамена по модулю;</i>  <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b></p>	<p>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 (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i>  <i>- практических/ лабораторных занятий;</i> <i>- заданий по учебной и производственной практикам;</i> <i>- заданий по самостоятельной работе</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> <i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- выполнения заданий экзамена по модулю;</i> <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>

<p>ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР17, ЛР18, ЛР22,</p>	<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>
	<p>Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.</p>
<p>ЛР24</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Участие в исследовательской и проектной работе.</li> <li>– Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</li> <li>– Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях.</li> <li>– Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.</li> <li>– Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</li> <li>– Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</li> </ul>