

Министерство образования Сахалинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский
политехнический центр № 1»



Утверждаю»
Директор ГБПОУ СахПЦ №1
В.А. Равдугин
2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом ГБПОУ СахПЦ№1 максимальная учебная нагрузка составляет – 796 часов, учебная практика – 276 часов, производственная практика – 216 часов.

В практической работе с обучающимися, имеющими ОВЗ на уроках применяются методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, коммуникативный, информационно-коммуникационный; методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости увеличивается время на подготовку к зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 1».

Разработчик: Дедух А.Н., преподаватель ГБПОУ СахПЦ№1, Шиляева Е.Ю., мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента)	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>		<p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь соответствию стандартам чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
---	--	---	---

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

<p>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</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства.</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
---	--	---	--

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши.</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
---	---	---	--

Раздел модуля 4.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
--	--	--	---

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

<p>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 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовлению кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное, сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования. начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1.-5.5 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	60	60	16			-		-	-
ПК 5.1., 5.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	40	40	-	-		-		-	-
ПК 5.1., 5.2, 5.3	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	60	60	30			-		-	-

ПК 5.1, 5.4	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	90	90	60		-		-	-	
ПК 5.1, 5.5	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	54	54	30		-		-	-	
ПК 5.1- 5.5	Учебная и производственная практика	492						276	216	
	Всего:	796	304	136		-	-	-	276	216

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля(ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	
1	2		3	
7 СЕМЕСТР				
МДК. 05.01 Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			304	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских.			60	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание		Уровень освоения	10
	1	Технологический цикл приготовления хлебобулочных изделий.	2	1
	2	Методы приготовления хлебобулочных изделий.	2	1
	3	Методы оформления хлебобулочных изделий.	2	1
	4	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.	2	1
	5	Подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	2	1
	6	Технологический цикл приготовления мучных кондитерских изделий.	2	1
	7	Методы приготовления мучных кондитерских изделий.	2	1
	8	Методы оформления мучных кондитерских изделий.	2	1
	9	Подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	2	1
10	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий.	2	1	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание		Уровень освоения	30
	11	Участки кондитерского цеха.	2	
	12	Организация и техническое оснащение работ в кладовой суточного хранения продуктов.	2	1
	13	Организация и техническое оснащение работ в помещении для обработки яиц.	2	1
	14	Организация и техническое оснащение работ в помещении для просеивания муки.	2	1
	15-17	Практическое занятие 1. Тренинг по организации рабочего места кондитера в помещениях подготовки сырья к кондитерскому производству.	2,3	3
	18	Организация и техническое оснащение работ в помещении для замеса и брожения теста.	2	1
19	Организация и техническое оснащение работ в помещении для разделки теста.	2	1	

	20	Организация и техническое оснащение работ в помещении для растойки и выпечки кондитерских изделий.	2	1
	21	Организация и техническое оснащение работ в помещении для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	1
	22	Организация и техническое оснащение работ в помещении для отделки кондитерских изделий.	2	1
	23-25	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места кондитера в производственных помещениях кондитерского цеха.	2,3	3
	26	Организация и техническое оснащение работ в помещении для мойки посуды, тары инвентаря.	2	1
	27	Организация и техническое оснащение работ в кладовой для хранения готовых кондитерских изделий (экспедиции).	2	1
	28	Организация подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	2	1
	29	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению мучных кондитерских изделий.	2	1
	30	Виды, назначение механического оборудования кондитерского цеха.	2	1
	31	Виды, назначение теплового оборудования кондитерского цеха.	2	1
	32	Виды, назначение холодильного оборудования кондитерского цеха.	2	1
	33-35	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации оборудования кондитерского цеха.	2,3	3
	36	Виды, назначение производственного инвентаря и инструментов кондитерского	2	1
	37	Виды, назначение посуды кондитерского цеха.	2	1
	38-40	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, посуды кондитерского цеха.	2,3	3
Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	Содержание		Уровень освоения	20
	41	Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.	2	1
	42	Мука: характеристика, правила хранения, подготовка к производству.	2	1
	43	Крахмал и крахмалопродукты.	2	1
	44	Сахар и сахаросодержащие продукты.	2	1
	45	Пищевая поваренная соль.	2	1
	46	Разрыхлители.	2	1
	47	Молоко и молочные продукты.	2	1
	48	Масла и жиры.	2	1
	49	Яйца и яичные продукты.	2	1
	50	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители.	2	1
	51	Желирующие вещества.	2	1
	52	Орехи и масличные семена.	2	1
53	Фруктово-ягодные продукты.	2	1	

	54	Пищевые смеси промышленного производства.	2	1
	55	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий.	2	1
	56-59	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2,3	4
	60	Оценка качества и безопасности сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	2	1
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				40
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.	Содержание		Уровень освоения	4
	61	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов.	2	1
	62	Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов.	2	1
	63	Правила выбора продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	1
	64	Оценка качества отделочных полуфабрикатов.	2	1
Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание		Уровень освоения	13
	65	Характеристика различных видов сиропов.	2	1
	66	Оценка качества сиропов.	2	1
	67	Правила выбора продуктов для приготовления сиропов.	2	1
	68	Сироп для промочки, кофейный, инвертный.	2	1
	69	Сироп для глазирования, жженка.	2	1
	70	Помада основная, сахарная.	2	1
	71	Помада молочная, шоколадная.	2	1
	72	Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	1
	73	Методы приготовления карамели.	2	1
	74	Украшения из карамели.	2	1
	75	Методы приготовления желе.	2	1
	76	Украшения из желе.	2	1
77	Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.	2	1	
Тема 2.3 Приготовление глазури.	Содержание		Уровень освоения	4
	78	Глазурь сырцовая для глазирования поверхности.	2	1
	79	Глазурь сырцовая и заварная для украшения изделий.	2	1
	80	Глазурь шоколадная.	2	1
	81	Требования к качеству, условия и сроки хранения глазури.	2	1
Тема 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	Содержание		Уровень освоения	10
	82	Классификация кремов.	2	1
	83	Кремы сливочные.	2	1
	84	Кремы сливочные.	2	1
	85	Кремы белковые сырцовые.	2	1

	86	Кремы белковые заварные.	2	1
	87	Кремы заварные.	2	1
	88	Кремы из сметаны.	2	1
	89	Кремы из творога.	2	1
	90	Кремы из сливок.	2	1
	91	Требования к качеству, условия и сроки хранения кремов.	2	1
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана.	Содержание		Уровень освоения	4
	92	Методы приготовления сахарной мастики.	2	1
	93	Варианты оформления сахарной мастикой.	2	1
	94	Методы приготовления марципана.	2	1
	95	Варианты оформления марципаном.	2	1
Тема 2.6 Приготовление посыпок и крошки.	Содержание		Уровень освоения	2
	96	Способы приготовления посыпок и крошки.	2	1
	97	Варианты оформления посыпками и крошкой.	2	1
Тема 2.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	Содержание		Уровень освоения	3
	98	Виды, характеристика, отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	2	1
	99	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	2	1
	100	Контрольная работа.	2	1
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.				60
Тема 3.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание		Уровень освоения	1
	101	Классификация, пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.	2	1
Тема 3.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	Содержание		Уровень освоения	15
	102	Виды фаршей и начинок.	2	1
	103	Фарши из мяса.	2	1
	104	Фарши из печени.	2	1
	105	Фарши из рыбы.	2	1
	106	Фарши из овощей.	2	1
	107	Фарши из грибов.	2	1
	108	Фарши из яиц.	2	1
	109	Фарши из риса.	2	1
	110	Требования к качеству, условия и сроки хранения фаршей и начинок.	2	1
	111-113	Практическое занятие 6. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на фарши и начинки.	2,3	3
114-116	Практическое занятие 7. Приготовление фаршей и начинок.	2,3	3	

Тема 3.3 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание		Уровень освоения	15
	117	Классификация теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	2	1
	118	Методы приготовления пресного теста.	2	1
	119	Методы приготовления слоеного теста.	2	1
	120	Методы приготовления дрожжевого теста.	2	1
	121	Влияние отдельных ингредиентов на продолжительность брожения теста.	2	1
	122	Способы замеса теста.	2	1
	123	Брожение теста.	2	1
	124	Обминка теста.	2	1
	125	Требования к качеству, условия и сроки хранения теста.	2	1
	126-128	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач на определение упека, припека.	2,3	3
	129-131	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач на определение выхода готовых изделий.	2,3	3
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	Содержание		Уровень освоения	29
	132	Формование хлебобулочных изделий и хлеба.	2	1
	133	Расстойка хлебобулочных изделий и хлеба.	2	1
	134	Выпечка хлебобулочных изделий и хлеба.	2	1
	135	Методы приготовления хлебобулочных изделий.	2	1
	136	Методы приготовления хлеба.	2	1
	137-139	Практическое занятие 10. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на хлебобулочные изделия и хлеб из безопасного дрожжевого теста.	2,3	3
	140-142	Практическое занятие 11. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из безопасного дрожжевого теста.	2,3	3
	143	Методы приготовления региональных хлебобулочных изделий и хлеба.	2	1
	144-146	Практическое занятие 12. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на хлебобулочные изделия и хлеб из опарного дрожжевого теста.	2,3	3
	147-149	Практическое занятие 13. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из опарного дрожжевого теста.	2,3	3
	150	Методы приготовления низкокалорийных хлебобулочных изделий и хлеба.	2	1
	151-153	Практическое занятие 14. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на региональные хлебобулочные изделия и хлеб.	2,3	3
	154-156	Практическое занятие 15. Приготовление региональных хлебобулочных изделий и хлеба.	2,3	3

	157	Особенности оформления до выпечки и после нее.	2	1
	158	Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.	2	1
	159	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	1
	160	Контрольная работа.	2	1
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				90
Тема 4.1	Содержание		Уровень освоения	8
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	161	Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация.	2	1
	162	Ассортимент, значение в питании изделий из бездрожжевого теста.	2	1
	163	Классификация мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	1
	164	Правила выбора продуктов для приготовления бездрожжевого теста.	2	1
	165	Оценка качества и количества продуктов для приготовления бездрожжевого теста.	2	1
	166	Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	2	1
	167	Требования к качеству изделий из бездрожжевого теста.	2	1
	168	Условия и сроки хранения готовых изделий.	2	1
Тема 4.2	Содержание		Уровень освоения	82
Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного.	109	Технология приготовления пресного теста.	2	1
	110	Технология приготовления изделий из пресного теста.	2	1
	111-113	Практическое занятие 16. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на изделия из пресного теста.	2,3	3
	114-116	Практическое занятие 17. Приготовление и оформление изделий из пресного теста.	2,3	3
	117-119	Практическое занятие 18. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на региональные изделия из пресного теста.	2,3	3
	120-122	Практическое занятие 19. Приготовление и оформление региональных изделий из пресного теста.	2,3	3
	123	Технология приготовления пресного слоеного теста.	2	1
	124	Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста.	2	1
	125-127	Практическое занятие 20. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на изделия из пресного слоеного теста.	2,3	3
	128-130	Практическое занятие 21. Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста.	2,3	3
	131-133	Практическое занятие 22. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на региональные изделия из пресного слоеного теста.	2,3	3

134-136	Практическое занятие 23. Приготовление и оформление региональных изделий из пресного слоеного теста.	2,3	3
137	Технология приготовления сдобного пресного теста.	2	1
138	Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста.	2	1
139-141	Практическое занятие 24. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на изделия из сдобного пресного теста.	2,3	3
142-144	Практическое занятие 25. Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста.	2,3	3
145	Технология приготовления пряничного теста сырцовым способом.	2	1
146	Технология приготовления пряничного теста заварным способом	2	1
147	Технология приготовления изделий из пряничного теста.	2	1
148-150	Практическое занятие 26. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на изделия из пряничного теста.	2,3	3
151-153	Практическое занятие 27. Приготовление и оформление изделий из пряничного теста.	2,3	3
154	Технология приготовления песочного теста.	2	1
155	Технология приготовления изделий из песочного теста.	2	1
156-158	Практическое занятие 28. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на изделия из песочного теста.	2,3	3
159-161	Практическое занятие 29. Приготовление и оформление изделий из песочного теста.	2,3	3
162-164	Практическое занятие 30. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на региональные изделия из песочного теста.	2,3	3
165-167	Практическое занятие 31. Приготовление и оформление региональных изделий из песочного теста.	2,3	3
168	Технология приготовления воздушного теста.	2	1
169	Технология приготовления изделий из воздушного теста.	2	1
170	Технология приготовления бисквитного теста основным способом.	2	1
171	Технология приготовления бисквитного теста способом буше.	2	1
172	Технология приготовления изделий из бисквитного теста.	2	1
173-175	Практическое занятие 32. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на изделия из бисквитного теста.	2,3	3
176-178	Практическое занятие 33. Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста.	2,3	3

	179	Технология приготовления миндального теста.	2	1
	180	Технология приготовления изделий из миндального теста.	2	1
	181	Технология приготовления заварного теста.	2	1
	182	Технология приготовления изделий из заварного теста.	2	1
	183-185	Практическое занятие 34. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на изделия из заварного теста.	2,3	3
	186-188	Практическое занятие 35. Приготовление и оформление изделий из заварного теста.	2,3	3
	189	Органолептические способы определения готовности разных видов изделий.	2	1
	190	Контрольная работа.	2	1
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.				54
Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных.	Содержание		Уровень освоения	30
	191	Классификация и характеристика пирожных.	2	1
	192	Технология приготовления нарезных бисквитных пирожных.	2	1
	193	Технология приготовления штучных бисквитных пирожных.	2	1
	194	Технология приготовления бисквитных рулетов.	2	1
	195-197	Практическое занятие 36. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на бисквитные пирожные.	2,3	3
	198-200	Практическое занятие 37. Приготовление и оформление бисквитных пирожных.	2,3	3
	201	Технология приготовления штучных песочных пирожных.	2	1
	202-204	Практическое занятие 38. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на песочные пирожные.	2,3	3
	205-207	Практическое занятие 39. Приготовление и оформление песочных пирожных.	2,3	3
	208	Технология приготовления нарезных слоеных пирожных.	2	1
	209	Технология приготовления штучных слоеных пирожных.	2	1
	210	Технология приготовления заварных пирожных.	2	1
	211-213	Практическое занятие 40. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на заварные пирожные.	2,3	3
	214-216	Практическое занятие 41. Приготовление и оформление заварных пирожных.	2,3	3
	217	Технология приготовления воздушных пирожных.	2	1
	218	Технология приготовления миндальных пирожных.	2	1
	219	Технология приготовления крошковых пирожных.	2	1
	220	Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых пирожных.	2	1
Тема 5.2 Изготовление и оформление	Содержание		Уровень освоения	24
	221	Классификация и характеристика тортов.	2	1

тортов.	222	Основные процессы изготовления тортов.	2	1
	223	Технология приготовления бисквитных тортов.	2	1
	224	Варианты оформления бисквитных тортов.	2	1
	225-227	Практическое занятие 42. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на бисквитные торты.	2,3	3
	228-230	Практическое занятие 43. Приготовление и оформление бисквитных тортов.	2,3	3
	231	Технология приготовления песочных тортов.	2	1
	232	Варианты оформления песочных тортов.	2	1
	233-235	Практическое занятие 44. Расчет используемого сырья и составление технологических карт на песочные торты.	2,3	3
	236-238	Практическое занятие 45. Приготовление и оформление песочных тортов.	2,3	3
	239	Технология приготовления слоеных тортов.	2	1
	240	Варианты оформления слоеных тортов.	2	1
	241	Технология приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов.	2	1
	242	Варианты оформления воздушных и воздушно-ореховых тортов.	2	1
	243	Технология приготовления миндальных тортов.	2	1
	244	Контрольная работа.	2	1

Учебная практика по ПМ.05

Виды работ:

Вводное занятие. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха. Охрана труда в кондитерском цехе. Приготовление фаршей и начинок.
Приготовление сиропов, помады и карамели, изготовление украшений из карамели
Приготовление мастики, марципана. Изготовление украшений из них
Приготовление глазури, кремов, покрытий из шоколада
Приготовление сливочных и белковых кремов
Приготовление крема заварного, «Птичье молоко»
Приготовление хлеба. Приготовление батончиков. Приготовление саяк.
Приготовление сдобы витой.
Приготовление халы плетеной
Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста (сдоба «Лесной хоровод», ватрушка, пицца по – итальянски).
Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста (пирожки печеные с различными фаршами, расстегаи, рыбники).
Приготовление изделий жареных во фритюре из дрожжевого безопарного теста.
Приготовление изделий с фаршем, жареных во фритюре.
Приготовление мелкоштучных печеных изделий из дрожжевого теста (булочки «Бриошь», « Лимонная», с маком, с орехами).
Приготовление весовых изделий из дрожжевого теста (пирог «Московский», пирог с капустой, мясом, кулебяка).
Приготовление кексов («Майский», «Весенний», кондитерский).
Приготовление куличей (пасхальный, особый).
Приготовление хвороста из различных видов теста.
Приготовление печенья (сдобное, квадратики, круглое с орехами, печенье с творогом).
Приготовление бисквитных рулетов (рулет фруктовый, «Экстра», кремный, «Лакомка».
Приготовление бисквитных пирогов
Приготовление мелкоштучных изделий из песочного теста
Приготовление весовых изделий из песочного теста
Приготовление изделий из заварного теста (булочка со сливками, кольца воздушные, профитроли)
Приготовление изделий из слоеного теста (языки слоеные, батончики слоеные с орехами, рожки слоеные с повидлом)

276

<p>Приготовление печенья воздушного «Меринги» Украшения тортов и пирожных фруктовой рисовальной массой, глазурью, кремом с применением корнетов, отсадочных мешков. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом. Приготовление бисквитно – фруктовых пирожных Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом. Приготовление бисквитных пирожных «буше». Приготовление бисквитных пирожных «Рулэт». Приготовление штучных песочных пирожных. Приготовление нарезных песочных пирожных. Приготовление слоеных, заварных пирожных. Приготовление воздушных, крошковых пирожных. Приготовление бисквитно – фруктовых тортов. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом. Приготовление песочно – фруктовых тортов. Приготовление песочных тортов со сливочным и белковым кремом. Приготовление слоеных тортов. Приготовление воздушных, воздушно – ореховых тортов. Приготовление легких, обезжиренных пирожных и тортов.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: Охрана труда, пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. 216 Приготовление мастики, марципана. Изготовление украшений из них Приготовление сиропов, помады, глазури Приготовление шоколадной глазури. Изготовление украшений из неё. Приготовление сливочных кремов. Приготовление белковых кремов Приготовление крема заварного, «Птичье молоко». Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него Приготовление сдобы витой Приготовление халы плетеной Приготовление кексов Приготовление изделий жареных во фритюре из дрожжевого безопасного теста. Приготовление изделий с фаршем, жареных во фритюре Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него. Приготовление песочного полуфабриката и изделий из него.</p>	216

Приготовление сдобного полуфабрикатов и изделий из него. Приготовление слоеного, воздушного, воздушно-орехового полуфабрикатов и изделий из них. Приготовление заварного полуфабрикатов и изделий из него. Приготовление печенья, пряников, коврижек Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом Приготовление бисквитных пирожных с кремом «Птичье молоко». Приготовление песочных пирожных со сливочным кремом. Приготовление песочных пирожных с белковым кремом Приготовление заварных пирожных со сливочным кремом. Приготовление слоеных пирожных с различными кремами. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом. Приготовление бисквитных тортов с кремом «Птичье молоко». Приготовление песочных тортов со сливочным кремом Приготовление песочных тортов с белковым кремом. Приготовление заварных тортов с различными кремами.	
ВСЕГО	796

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный шокофризер льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки,

Механическое оборудование: тестомес, взбивальная машина, миксер.

куттер, мясорубка

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста.

жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница

гриль – саломандра; микроволновая печь;

Вспомогательное оборудование: стеллаж

полки, производственный стол,

моечная ванна двух или четырехсекционная

производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками производственный стол с охлаждаемой поверхностью производственный стол с ящиками,

полка или шкаф для специй, эссенций, красителей моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи, кастрюли,

функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик,

лопатка, сито,

скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь,

набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек,

нож,

совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.

скалки деревянные, скалки рифлёные,

резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников кондитерские листы,

противни перфорированные,

формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные

формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,

формы для саваренов,

трафареты для нанесения рисунка, нож,

нож пила (300 мм),

паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки,

насадки для кондитерских мешков, ножницы,

кондитерские гребенки,

силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки,

трафареты,

кисти силиконовые.

силиконовые коврики для выпекания, прихватки,

перчатки термостойкие,

гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг
термометр инфракрасный делитель торта
подносы,

Подложки для тортов (деревянные) темперирующая емкость, инструменты для упаковки подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка

Расходные материалы: бумага пергаментная

кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники (печатные):

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru
10. www.arsenal-moscow.ru
11. www.restoranoved.ru

3.2. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.05. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа

руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПОРАЗДЕЛАМ)

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
Раздел модуля I. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
ПК 5.1.-5.5.	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

<p>ПК 5.1, 5.2</p>	<p>Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</i> -письменных/устных ответов, -тестирования.</p> <p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i> Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> Не менее 75% правильных ответов</p> <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Рациональность действий и т.д.</p>
--------------------	--	---	---

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

<p>ПК 5.1-5.3</p>	<p>Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</i> - письменных/устных ответов, - тестирования.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--------------------------	---	---	---

	<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий, учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике 	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкции, регламентов - Рациональность действий и т.д.
<p>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>			

<p>ПК 5.1, 5.2, 5.4</p>	<p>Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p>	<p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p>Промежуточная аттестация <i>в форме экзамена по МДК в виде:</i> <i>- письменных/ устных ответов,</i> <i>- тестирования.</i></p>	<p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
<p>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>			

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/устных ответов, -тестирования. 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p>
--	---	--	--