

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»  
ГБПОУ ЮЭТ

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**2019 г.**

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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчики:

Воронина Ольга Владимировна, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания, протокол № 4/1 от 25 декабря 2019 г

Председатель предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания И.В. Хоменко




Рассмотрено методическим советом и рекомендована к утверждению  
Протокол № 2 от «26» декабря 2019г.

Методист политехнического отделения И.В. Хоменко



## АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Паспорт программы ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента изменен в связи с модернизацией оборудования в рамках реализации гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Заместитель директора по учебной работе  Т.Г. Савватеева

**Содержательная экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, представленного  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»**

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля»</b>					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	да			
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно	да			
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	да			
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	да			
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	да			
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	да			
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание программы профессионального модуля»</b>					

«23» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	да			
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	да			
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен	да			
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	да			
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да			
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	да			
19.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	да			
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>					
20.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
21.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
22.	Информационное обеспечение реализации программы включает общедоступные печатные издания	да			
23.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны <small>(пустит заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)</small>	да			

«23» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или ссылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
24.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля	да			
25.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу	да			
26.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)	да			
27.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения	да			
28.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)	да			
<b>Экспертиза раздела 4 «Реализация гранта»</b>					
29.	Перечень учебно-лабораторного оборудования	да			
30.	Перечень учебно – производственного оборудования	да			
31.	Программное и методическое обеспечение	да			

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> (следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)		да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		да	

«23» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

**Техническая экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, представленного, представленного  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южнорусский энергетический техникум»  
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС	да	
2.	Нумерация страниц в «Оглавлении» верна	да	
<b>Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля»</b>			
3.	Раздел 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля» имеется	да	
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе	да	
5.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	да	
6.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен	да	
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля	да	
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС	да	
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	да	
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен	да	
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
11.	Раздел 2 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется	да	
12.	Форма таблицы 2.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы	да	
13.	Таблица 2.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена	да	
14.	Форма таблицы 2.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы	да	
15.	Таблица 2.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена	да	
16.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС	да	
17.	Наименования разделов модуля в табл. 2.1 и 2.2. совпадают	да	

«23» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>			
18.	Раздел 3 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется	да	
19.	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен	да	
20.	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен	да	
<b>Экспертиза раздела 4 «Реализация гранта»</b>			
21.	Перечень учебно-лабораторного оборудования	да	
22.	Перечень учебно – производственного оборудования	да	
23.	Программное и методическое обеспечение	да	
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</b>			
24.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется	да	
25.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 2.1	да	
<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт примерной программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и примерное содержание профессионального модуля»</b>			
26.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	
27.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	
28.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	
29.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	
30.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	да	
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>		<b>да</b>	<b>нет</b>
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу		да	

«23» декабря 2019г.



Е.А. Ложкина, зав. производством АО «Тандер»

**Содержательная экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, представленного  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»**

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заклЮчение отсутствует	
<b>Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля»</b>					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	да			
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно	да			
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»</b>					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	да			
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	да			
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	да			
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	да			
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание программы профессионального модуля»</b>					

«23» декабря 2019г.



И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения	да			
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	да			
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен	да			
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	да			
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да			
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	да			
19.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	да			
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>					
20.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
21.	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	да			
22.	Информационное обеспечение реализации программы включает общедоступные печатные издания	да			
23.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны	да			

«23» декабря 2019г.

И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ



№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание (или отсылка, если объем текста велик)
		да	нет	заключение отсутствует	
<i>(пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)</i>					
24.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля	да			
25.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентному подходу	да			
26.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)	да			
27.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения	да			
28.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)	да			
<b>Экспертиза раздела 4 «Реализация гранта»</b>					
29.	Перечень учебно-лабораторного оборудования	да			
30.	Перечень учебно – производственного оборудования	да			
31.	Программное и методическое обеспечение	да			

<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> (следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)		да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		да	

«23» декабря 2019г.

И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ



**Техническая экспертиза программы профессионального модуля  
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного  
ассортимента, представленного, представленного  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»  
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза оформления титульного листа и оглавления</b>			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС	90	
2.	Нумерация страниц в «Оглавлении» верна	90	
<b>Экспертиза раздела 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля»</b>			
3.	Раздел 1 «Общая характеристика программы профессионального модуля» имеется	90	
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе	90	
5.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	90	
6.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен	90	
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля	90	
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС	90	
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС	90	
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен	90	
<b>Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>			
11.	Раздел 2 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется	90	
12.	Форма таблицы 2.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы	90	
13.	Таблица 2.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена	90	
14.	Форма таблицы 2.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы	90	
15.	Таблица 2.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена	90	
16.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС	90	
17.	Наименования разделов модуля в табл. 2.1 и 2.2. совпадают	90	

«23» декабря 2019г.



И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
<b>Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы профессионального модуля»</b>			
18.	Раздел 3 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется	90	
19.	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен	90	
20.	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен	90	
<b>Экспертиза раздела 4 «Реализация гранта»</b>			
21.	Перечень учебно-лабораторного оборудования	90	
22.	Перечень учебно – производственного оборудования	90	
23.	Программное и методическое обеспечение	90	
<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</b>			
24.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется	90	
25.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 2.1	90	
<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт примерной программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и примерное содержание профессионального модуля»</b>			
26.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	90	
27.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	90	
28.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	90	
29.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	90	
30.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	90	
<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>		<b>да</b>	<b>нет</b>
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу		90	

«23» декабря 2019г.



И.В. Хоменко, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА</b>	<b>21</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

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

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<b>Умения</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;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	--

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 533

Из них на освоение МДК 159

на практики учебную 144 и производственную 216.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час						Консультации	Промежуточная аттестация
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа <sup>1</sup>				
			Обучение по МДК, час.			Практики				
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная			
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов									
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52	40	10	-	-	-	7	2	3
ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	22	20	8		-		2		
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	26	24	14		-		2		
ПК 5.1, 5.4 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48	46	28		-		2		

<sup>1</sup> Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	30	29	10		-		1	2	3
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	360				144	216			8
	<b>Всего:</b>	<b>533</b>	<b>159</b>	<b>70</b>		<b>144</b>	<b>216</b>			

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

## 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>52</b>
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>40</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>14</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие 1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	<b>16</b> <b>6</b> <b>4</b> <b>2</b>
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	<b>10</b>
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	<b>2</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>7</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Консультации</b>		<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>3</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>22</b>
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>20</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
Виды, классификация и ассортимент отделочных	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных	



полуфабрикатов	<p>полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>3. Оценка их качества.</p>	
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p> <p>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p> <p>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</p> <p>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p> <p>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<b>6</b>
<p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури</p>	<p>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	<b>2</b>
<p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и</p>	<b>4</b>

к использованию кремов	сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие 5.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	<b>4</b>
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>3. Содержание</b>	
	4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	5. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	<b>4</b>	
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b>	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		<b>2</b>
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря,		

инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>		<b>26</b>
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>24</b>
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. 2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. 2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	<b>2</b>

<b>Тема 3.4.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	<b>1.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>2.</b> Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	<b>6</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</b>		<b>2</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>48</b>
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>46</b>
<b>Тема 4.1.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	<b>1.</b> Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	<b>2.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	

	Требования к качеству, условия и сроки хранения	
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>40</b>
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>Тематика лабораторных занятий</b>	<b>28</b>
	<b>Лабораторное занятие № 4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие № 5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие № 6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие №7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие №8.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	<b>4</b>
	<b>Лабораторная занятие № 9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	<b>4</b>
<b>Лабораторная занятие № 10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4</b>		<b>2</b>
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.		
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>29</b>
<b>Тема 5.1.</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>	
	<b>1.</b> Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	<b>2.</b> Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	<b>3.</b> Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	<b>12</b>
	<b>4.</b> Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	<b>5.</b> Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	
	<b>6.</b> Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	
	<b>7.</b> Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>
<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	<b>4</b>	
<b>Тема 5.2.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления	<b>18</b>

	тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. 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	
	3. 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.	
	4. 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.	
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	
	<b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	<b>6</b>
<b>Консультации</b>		<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>3</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol>	<b>1</b>

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

### **Учебная практика по ПМ.05**

#### **Виды работ:**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.



<p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем</li> </ol>	<p><b>216</b></p>

при отпуске с раздачи, на вынос	
<b>Экзамен квалификационный</b>	<b>8</b>
<b>Всего</b>	<b>533</b>

### **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

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

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: «Кондитерское дело»

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: Издательский центр "Академия", 2016. - 304 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

##### **3.2.1. Дополнительные источники:**

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
7. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
9. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 10.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 11.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 12.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 13.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 14.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 15.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 16.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 17.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- 18.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 19.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

- санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  21. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
  22. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
  23. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
  24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
  25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
  26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
  27. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
  28. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
  29. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
  30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
  31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
  32. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

33. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
34. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
35. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
36. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
37. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
38. 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

**4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА «ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПОДДЕРЖКА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ В ЦЕЛЯХ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ ИХ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ СОВРЕМЕННЫМ ТРЕБОВАНИЯМ» ФЕДЕРАЛЬНОГО ПРОЕКТА «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» НАЦИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА «ОБРАЗОВАНИЕ» ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РАЗВИТИЕ ОБРАЗОВАНИЯ».**

**Мастерская «Поварское дело»**

- **Учебно-лабораторное оборудование:**
- Проектор VIEWSONIC PA503S
- МФУ лазерное ч/б, А4 KUOCERAFS- 1025
- М F P п р и н т е р / с к а н е р / к о п и р
- Экран CACTUS Wallscreen CS-PSW- 213\*213,213\*213см
- Компьютер: процессор серин Intel PENTIUM Gold 5400/DDR4/4Gb/SSD256Gb/DVD- RW/Win 10
- Монитор AOC Value Line I2080SW
- Клавиатура проводная Smurtbuy ONE 112 USB
- Мышь Perfeo проводная CLASS, 3кн, USB

**Учебно - производственное оборудование:**

- Шкаф холодильный CRYSPI UC 400
- Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S)  
стеклянная дверь
- Шкаф шоковой заморозки Icemake АТТ05
- Весы порционные CAS SW-5
- Слайсер Hurakan HKN-HM220
- Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L
- Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый
- Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5
- Фритюрница Airhot EF8
- Соковыжималка Hurakan HKN-CFV60
- Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева
- Пирометр
- Ванны моечные с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л Лкраш
- Стеллажи
- Столы
- Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)
- Мясорубка Hurakan HKN-12CR
- Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM



- Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110
- Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35
- Стол холодильный Abat CXС-60-01-СО
- Кофемолка Cunill Brasil Grey Light
- Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный
- Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA
- Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM
- Соковыжималка APACH ACS1
- Гранитор COOLEQ SM-10
- Кофемашина
- Музыкальная система LG FH6
- Радиосистема головной микрофон
- Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

### **Программное и методическое обеспечение:**

**1.Бурчакова, И.Ю.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8936-5 – Текст: непосредственный.

**2 .Бурчакова, И.Ю.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,

напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-8890-0 – Текст: непосредственный.

**4. Лутошкина, Г.Г.** Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

**5. Сеницына, А.В.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с. – ISBN 978-5-4468-7220-0 – Текст: непосредственный.

**6. Счесленок, Л.Л.** Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-7804-8 – Текст: непосредственный.

**7. Шитякова, Т.Ю.** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-8623-4 – Текст: непосредственный.

**. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 5.1</b></p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>	

<p>разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
--	---	--

<p><b>ОК 01</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>ОК.02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<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</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<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>	<p>- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

коллегами, руководством, клиентами		
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	

государственном иностранном языке	и	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>
--------------------------------------	---	--

**Разработчик:**

ГБПОУ ЮЭТ преподаватель

**Эксперты:**

ГБПОУ ЮЭТ преподаватель

АО «Тандер» заведующая производством



О.В. Воронина

И.В. Хоменко

Е.А. Ложкина









