

Департамент образования и науки Кемеровской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДЕНА  
Директор ГПОУ АСПК

Ахмерова Д.Ф.

08

20 19 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

код, специальность/профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курс 3,4 № группа 39

форма обучения очная

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер, включенной в Федеральный реестр примерных образовательных программ СПО 31.03.2017 г, рег. № 43.01.09-170331, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

РАССМОТРЕНА  
на заседании МК профессий  
43.01.09, 23.01.03, 15.01.05

Протокол № 8  
от «30» ноября 2019 г.  
Председатель МК  
Арышева Н.С.

Подпись

Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УР  
Михеева Н.В.

« 30 » 08 20 19 г.

Разработчик: Филатова Альбина Викторовна, мастер производственного обучения

Рецензент (ы): Чистякова Л.И., директор МБУ «Комбинат детского питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК):

ПК5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка поваров 3-4 разрядов)

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

-подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;

-ведения расчетов с потребителями

### **уметь:**

-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

### **знать:**

-правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

### 1.3. Использование часов вариативной части ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, содержание учебного материала, виды работ	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
		<p><b>Знать</b> особенности приготовления, оригинальные рецептуры, требования к творческому оформлению, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; национальных, мировых кухонь.</p> <p><b>Уметь</b> выбирать, применять комбинированные способы приготовления творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p>	<p><b>МДК.05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>УП.05.01</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПП.05.01</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>98 ч</p> <p>72 ч</p> <p>54 ч</p>	<p>Соответствие стандарту <b>WORLD SKILLS (WSSS)</b> по компетенциям <b>Кондитерское дело, Хлебопечение</b></p>

		национальных, мировых кухонь по оригинальным рецептурам.			
--	--	---	--	--	--

**1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 987 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 409 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 0 часов;
- консультации 42 час;
- учебная и производственная практики – 504 часа;
- консультации по учебной и производственной практикам -32 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК5.1.	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
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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды ОК, ПК	Наименование разделов* профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная	Производственная (по профилю специальности)	Консультации	
			Всего, часов	В т.ч. теории, часов	В т.ч. лабораторные и практические, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Всего, часов	Всего, часов	Всего, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПК 5.1.- 5.5 ОК 1- 7,9,10	<b>Раздел модуля 1</b> МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>38</b>	36	8	28				2				
ПК 5.1.- 5.5 ОК 1- 7,9,10	<b>Раздел модуля 2</b> МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>413</b>	373	129	244				40				
ПК 5.1.-	<b>Раздел модуля 3</b>	<b>266</b>								252			14



5.5 ОК 1- 7,9,10	УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента											
ПК 5.1.- 5.5 ОК 1- 7,9,10	<b>Раздел модуля 4</b> ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>270</b>									252	18
<b>Всего:</b>		<b>987</b>	<b>409</b>	<b>137</b>	<b>272</b>				<b>42</b>	<b>252</b>	<b>252</b>	<b>32</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю  
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем, практик	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4
<b>Раздел модуля 1.</b>			
<b>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>38</b>	
<b>Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10
	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	
	<b>Практическое занятие 1, 2</b> Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10
	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.	4	
	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>Практическое занятие 3, 4</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	
	<b>Практическое занятие 5, 6</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10
	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.	2	
	<b>Практическое занятие 7, 8</b> Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	4	
	<b>Практическое занятие 9, 10</b> Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	4	
	<b>Практическое занятие 11, 12</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4	
	<b>Практическое занятие 13</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
<b>Консультации</b>	Повторение изученного материала. Подготовка к дифференцированному зачету	<b>2</b>	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>Практическое занятие 14</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел модуля 2.</b>			
<b>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>413</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Виды, классификация и ассортимент отделочных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1.Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в	10	

<b>полуфабрикатов</b>	зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.		
	2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.		
	<b>Практическое занятие 15, 16, 17</b> Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	6	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>36</b>	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	10	
	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.		
	<b>Практическое занятие 18, 19, 20</b> 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.	6	
	<b>Практическое занятие 21, 22, 23</b> Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	6	
	<b>Практическое занятие 24, 25, 26</b> 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.	6	
	<b>Практическое занятие 27, 28, 29, 30</b> 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.	8	

	Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.3. Приготовление глазури</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	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.	10	
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
<b>Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	<b>Практическое занятие 31, 32, 33, 34</b> 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.	8	
	<b>Практическое занятие 35, 36, 37, 38, 39, 40</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	12	
<b>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	10	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
<b>Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12	
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	<b>Практическое занятие 41, 42, 43, 44</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	8	
<b>Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	12	

производства	2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
<b>Тема 2.8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ПК 5.1.,5.2, 5.3 OK1-7,9,10
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	10	
	2.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		
	<b>Практическое занятие 45, 46, 47, 48</b> Изучение ассортимента и расчет пищевой ценности хлеба и хлебобулочных изделий.	8	
<b>Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ПК 5.1., 5.2, 5.3 OK1-7,9,10
	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	
	<b>Практическое занятие 49, 50, 51, 52, 53, 54</b> 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	12	
<b>Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	ПК 5.1., 5.2, 5.3 OK1-7,9,10
	<b>Практическое занятие 55, 56, 57, 58</b> Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: без дрожжевое 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.	8	
	<b>Практическое занятие 59, 60, 61, 62</b> 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.	8	
	<b>Практическое занятие 63, 64, 65, 66</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	8	
<b>Тема 2.11.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	ПК 5.1., 5.2,

<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>	1.Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	5.3 OK1-7,9,10
	<b>Практическое занятие 67, 68, 69, 70</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.	8	
	<b>Практическое занятие 71, 72, 73, 74</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	8	
	<b>Практическое занятие 75, 76, 77, 78</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	8	
<b>Тема 2.12. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ПК 5.1, 5.4 OK 1-7,9,10
	1.Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	<b>Практическое занятие 79, 80, 81, 82, 83, 84</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основному мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	12	
<b>Тема 2.13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>62</b>	ПК 5.1, 5.4 OK 1-7,9,10
	<b>Практическое занятие 85, 86, 87, 88, 89, 90</b> 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.	12	
	<b>Практическое занятие 91, 92, 93, 94</b> Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	8	
	<b>Практическое занятие 95, 96, 97</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	6	
	<b>Практическое занятие 98, 99, 100</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6	
	<b>Практическое занятие 101, 102, 103</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного	6	

	теста		
	<b>Практическое занятие 104, 105, 106</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6	
	<b>Практическое занятие 107, 108, 109</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	6	
	<b>Практическое занятие 110, 111, 112</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6	
	<b>Практическое занятие 113, 114, 115</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6	
<b>Тема 2.14. Изготовление и оформление пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>41</b>	ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10
	1.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.	21	
	2.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.		
	3.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.		
	4.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.		
	5.Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.		
	6.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		
	7.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>Практическая работа 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	20	
<b>Тема 2.15. Изготовление и оформление тортов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>44</b>	ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10



	<p>1.Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5.Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>6.Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p><b>Практическое занятие 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134,135,136</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов</p>	22	
<b>Консультации</b>		<b>40</b>	ПК 5.1, 5.5 ОК 1-7,9,10
<b>Экзамен</b>			
<b>Раздел модуля 3.</b>			
<b>УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>266</b>	
<b>Перечень работ при прохождении учебной практики</b>	Оценивание наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивание качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	<b>6</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1.-5.5

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>6</b>
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	<b>12</b>
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>12</b>
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.	<b>12</b>
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.	<b>126</b>
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	<b>12</b>
Оценивание качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	<b>12</b>
Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	<b>6</b>
Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	<b>12</b>
Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	<b>6</b>
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	<b>6</b>

	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>	
	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).	<b>6</b>	
	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.	<b>6</b>	
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	<b>6</b>	
<b>Консультации</b>		<b>14</b>	ПК 5.1.-5.5
<b>ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>270</b>	
<b>Перечень работ при прохождении производственной практики</b>	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	<b>12</b>	ОК 1-7,9,10 ПК 5.1.-5.5
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	<b>12</b>	
	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.	<b>12</b>	
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом)	<b>144</b>	

	производственной программой кондитерского цеха ресторана.		
	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.	12	
	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	12	
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	12	
	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	12	
	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.).	12	
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	12	
<b>Консультации</b>		<b>18</b>	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10
<b>Всего:</b>		<b>987</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Учебная кухня ресторана.**

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов**

-учебная доска,  
-рабочее место преподавателя,  
-столы, стулья (по числу обучающихся),  
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

#### **Учебно-методические средства обучения:**

- учебно-методический комплекс преподавателя

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор; интерактивная доска;

#### **Оборудование лаборатории:**

-Рабочее место преподавателя.  
-Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемашинa с капучинатором;
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **4.2.1. Основные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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. ISBN 978-5-4408 5121
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.-420с.- ISBN 978-5-4468-5950
12. 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.: Академия, 2016. – 416 с. -ISBN 979-5-4413 7827
13. 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. -ISBN 643-89-2287 4927
14. 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», 2017. – 416 с. -ISBN 979-5-7413 3826
15. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.- ISBN 643-78-2227 3127

### **4.2.2. Дополнительные источники**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.- ISBN 223-89-8703 3850
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.- ISBN 903-89-3495 3267

### **4.2.3. Интернет-ресурсы**

1. 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].
2. 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].
3. 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.
4. 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).
5. 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

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:**

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду колледжа.

Консультации для обучающихся предусмотрены в период реализации программы профессионального модуля. Формы проведения консультаций – индивидуальные.

Учебная практика и производственная практика по профилю профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовываются: учебная практика - рассредоточено, производственная практика - концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обеспечивается педагогическими работниками, квалификация которых должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках или профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, формируемые ОК)	Критерии оценивания результатов обучения	Формы контроля
<p><b>уметь:</b> -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> <p>ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10</p>	<p>-правильное распределение времени на выполнение технологических операций приготовления творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и национальных мировых кухонь;</p> <p>-соблюдение рецептур и технологических инструкций при приготовлении, творческом оформлении и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и национальных мировых кухонь;</p> <p>-качественное приготовление полуфабрикатов и готовой продукции -отсутствие нарушений санитарных норм и требований эксплуатации оборудования</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете и экзамене по МДК; - экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета по учебным и производственным практикам - экспертное выполнение практических заданий на квалификационном экзамене</p>
<p><b>знать:</b> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>	<p>правильное распределение времени на выполнение технологических операций приготовления творческого оформления</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических работ;</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> <p>ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10</p>	<p>и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных и национальных мировых кухонь</p> <p>точность соблюдения рецептур и технологических инструкций ;</p> <p>качественное приготовление полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>отсутствие нарушений санитарных норм и требований эксплуатации оборудования</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета по учебным и производственным практикам</p> <p>- экспертное выполнение практических заданий на квалификационном экзамене</p>
--	--	--