

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Рабочая программа профессионального модуля  
**ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.**

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

43.01.09  
код

Повар, кондитер  
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Гайнетдинова Елена Анатольевна, мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр.      |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                             | <b>5</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>8</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>  | <b>16</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>31</b> |

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Положение об итоговой аттестации.

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в Профессиональный цикл.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих общих компетенций (ОК):

#### 1.2.1. Общие компетенции:

| 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  |
| ОК 11  | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

#### 1.2.2. Профессиональные компетенции:

| <b>Код</b> | <b>Наименование профессиональных компетенций</b>   |
|------------|--|
| 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.                                       |

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>знать:</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</li> </ul> |
| <b>уметь:</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</li> </ul>   |
| <b>иметь практический опыт в:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>   |

|  |  |
|--|--|
|  | - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; |
|--|--|

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 679 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -181 час;

учебной и производственной практики – 498 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Коды профессиональных общих компетенций           | Наименования разделов профессионального модуля   | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |        |          |                  |
|---|--|--------------------------------------|--|--------|----------|------------------|
|   |  |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |        |          |                  |
|   |  |                                      | Обучение по МДК, час.                            |        | Практики |                  |
|   |  |                                      | всего, часов                                     | в т.ч. | Учебная  | Производственная |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |  |                                      |  |        |          |                  |
| ПК 5.1.-5.5<br>ОК1-7,9,10                         | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | <b>36</b>                            | <b>36</b>  | 13     | -        | -                |
|   | <i>В том числе дифференцированный зачет</i>  | 2                                    | 2  | -      | -        | -                |
| ПК 5.1., 5.2<br>ОК1-7,9,10                        | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий    | <b>26</b>                            | <b>26</b>  | 8      | -        | -                |
| ПК 5.1., 5.2,<br>5.3<br>ОК1-7,9,10                | <b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | <b>38</b>                            | <b>38</b>  | 14     | -        | -                |
| ПК 5.1, 5.4<br>ОК1-7,9,10                         | <b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | <b>34</b>                            | <b>34</b>  | 14     | -        | -                |
| ПК 5.1, 5.5<br>ОК1-7,9,10                         | <b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента             | <b>47</b>                            | <b>47</b>  | 14     | -        | -                |

|                   |   |            |               |           |            |            |
|-------------------|---|------------|---------------|-----------|------------|------------|
|                   | <i>В том числе дифференцированный зачет</i> | <i>2</i>   | <i>2</i>      | <i>-</i>  | <i>-</i>   | <i>-</i>   |
| <i>ПК 5.1-5.5</i> | <i>Учебная и производственная практика</i>  | <i>498</i> | <i>145/95</i> | <i>50</i> | <i>282</i> | <i>216</i> |
|                   | <i>Всего:</i>                               | <i>679</i> | <i>181</i>    | <i>63</i> | <i>282</i> | <i>216</i> |

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

| Наименование разделов<br>и тем<br>профессионального<br>модуля (ПМ),<br>междисциплинарных<br>курсов (МДК)  | Содержание учебного материала,<br><i>лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа<br/>обучающихся</i>   | Объем в часах                 | Уровень<br>усвоения |
|---|---|-------------------------------|---------------------|
| <i>1</i>  | <i>2</i>  | <i>3</i>                      |                     |
| <b>МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>                           |   | <b>36</b>                     | <b>2</b>            |
| <b>Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>                      |   | 36<br>(ОУ 21+ ЛПЗ<br>13+2 ДЗ) |                     |
| <b>Тема 1.1.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>14 (10+4)</b>              |                     |
| <i>Характеристика<br/>процессов<br/>приготовления,<br/>оформления и<br/>подготовки к реализации<br/>хлебобулочных, мучных<br/>кондитерских изделий.</i> | Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |                               | 2                   |
|   | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий            | 2                             |                     |
|   | Общие требования к оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | 2                             |                     |
|   | Общие требования подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | 2                             |                     |
|   | Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | 2                             |                     |
|   | Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2                             |                     |
|   | <b>Тематика практических работ</b>  |                               | <b>4</b>            |
|   | ПР Последовательность выполнения технологических операций хлебобулочных изделий   | 2                             | 2                   |
|   | ПР Последовательность выполнения и характеристика технологических операций мучных кондитерских изделий                        | 2                             |                     |
| <b>Тема 1.2.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>20</b><br>(ОУ 11+ ЛПЗ 9)   |                     |
| <i>Организация и<br/>техническое оснащение</i>  | Организация и техническое оснащение работ на различных участках мучного цеха.   | 2                             | 2                   |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
| <i>работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>  | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.  | 2        |   |
|  | Виды, назначение технологического оборудования, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.                        | 2        |   |
|  | Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2        |   |
|  | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.    | 2        |   |
|  | Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.               | 1        |   |
|  | <b>Тематика практических работ</b>   | <b>9</b> |   |
| <b>ПР</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды  | 1  | 2        |   |
| <b>ПР</b> Составление технологической линии для производства хлебобулочных изделий   | 2  |          |   |
| <b>ПР</b> Составление технологической линии для производства хлеба   | 2  |          |   |
| <b>ПР</b> Составление технологической линии для производства мучных кондитерских изделий   | 2  |          |   |
| <b>ПР</b> Изучение современного автоматизированного оборудования для производства мучных кондитерских изделий  | 2  |          |   |
| <b>Дифференцированный зачет по МДК 05.01</b>   |  | <b>2</b> |   |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:</b><br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. |  |          | 2 |

|  |  |                                      |   |
|--|--|--------------------------------------|---|
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. |  |                                      |   |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.   |  |                                      |   |
| 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.   |  |                                      |   |
| <b>МДК. 05.02.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий       |  | <b>145</b>                           |   |
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b> |  | <b>26</b><br><b>(16 ауд.+10 пр.)</b> |   |
| <b>Тема 2.1.</b><br><i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.</i>  | <b>Содержание</b>  |                                      |   |
|  | <b>Характеристика, классификация и ассортимент кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b><br>- Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.<br>- Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.<br>- Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | 2                                    | 2 |
|  | <b>Тематика практических работ</b>   | <b>4</b>                             |   |
|  | <b>ПР</b> Подготовка муки и сыпучих продуктов к производству. Определение качества муки  | 2                                    | 2 |
|  | <b>ПР</b> Подготовка яиц, молочных продуктов и жиров к производству  | 2                                    |   |
| <b>Тема 2.2.</b>   | <b>Содержание</b>  |                                      |   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p><i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i></p>                          | <p><b>Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</li> <li>- Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</li> <li>- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- Оценка их качества.</li> </ul>   | 2 | 2 |
| <p><b>Тема 2.3.</b><br/><i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i></p> | <p><b>Содержание</b></p> <p><b>Характеристика и приготовление различных видов сиропов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul> | 2 | 2 |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <p><b>Приготовление помады</b> (основной, сахарной, молочной, шоколадной)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</li> </ul> <p><b>Приготовление карамели.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.</li> <li>- Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.</li> <li>- Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul> <p><b>Приготовление желе.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды желе в зависимости от желирующего вещества.</li> <li>- Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов.</li> <li>- Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul> | 2 |   |
| <b>Тема 2.4.</b>                                   | <b>Содержание</b>  |   |   |
| <i>Приготовление глазури.</i>                      | <p><b>Виды и приготовление глазури в зависимости от сырья.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.</li> <li>- Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</li> </ul>   | 1 | 2 |
| <b>Тема 2.5.</b>                                   | <b>Содержание</b>  |   |   |
| <i>Приготовление сахарной мастики и марципана.</i> | <p><b>Виды сахарной мастики и марципана</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления, рецептура, ассортимент,</li> <li>- особенности приготовления, нормы закладки продуктов,</li> <li>- требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul>  | 1 | 2 |
| <b>Тема 2.6.</b>                                   | <b>Содержание</b>  |   |   |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <p><i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.</i></p>  | <p><b>Классификация кремов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования к качеству сырья.</li> <li>- Методы приготовления.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul> | 2 | 2 |
|   | <p><b>Тематика практических и лабораторных работ</b></p>   |   |   |
|   | <p><b>ПР</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.</p>  | 2 | 2 |
| <p><b>Тема 2.7.</b><br/><i>Приготовление посыпок и крошки.</i></p>  | <p><b>Содержание</b></p>   |   |   |
|   | <p><b>Виды посыпок и крошки.</b> Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>   | 2 | 2 |
|   | <p><b>Тематика практических и лабораторных работ</b></p>   |   |   |
|   | <p><b>ПР.</b> Приготовление сиропов, глазури, мастики, марципана</p>   | 2 | 2 |
|   | <p><b>ПР.</b> Приготовление кремов</p>   | 2 |   |
| <p><b>Тема 2.8.</b><br/><i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства.</i></p>   | <p><b>Содержание</b></p>   |   |   |
|   | <p><b>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды, ассортимент, характеристика, назначение, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</li> </ul>   | 2 | 2 |
| <p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b></p> <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> </ol> |  |   |   |

|   |   |                                      |   |
|---|---|--------------------------------------|---|
| <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> |   |                                      |   |
| <b>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>  |   | <b>38</b><br><i>(24 ауд.+14 пр.)</i> |   |
| <b>Тема 3.1.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>                             |   |
| Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.  | <b>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>  |                                      | 2 |
|   | - Классификация, пищевая ценность, значение в питании<br>- Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.   | 2                                    |   |
| <b>Тема 3.2.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>                             |   |
| Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.   | <b>Виды фаршей и начинок.</b>   |                                      | 2 |
|   | - Характеристика и использование.<br>- Правила выбора,<br>- Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.   | 2                                    |   |
|   | <b>Методы приготовления фаршей</b>  |                                      |   |
|   | - Порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы.<br>- Порядок заправки фаршей и начинок.<br>- Органолептические способы определения степени готовности.<br>- Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 2                                    |   |
|   | <b>Методы приготовления фаршей и начинок</b>  |                                      |   |
|   | - Порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из овощей, грибов, яиц, риса и др.  | 2                                    |   |

|   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Порядок заправки фаршей и начинок.</li> <li>- Органолептические способы определения степени готовности.</li> </ul> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок</p>  |           |   |
| <p><b>Тема 3.3.</b><br/>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.</p>                            | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |   |
|   | <b>Замес и образования теста.</b><br>- Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.   | 2         | 2 |
|   | <b>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</b><br>- Правила выбора и требования к качеству<br>- Особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.   | 2         |   |
|   | <b>Способы разрыхления теста.</b><br>- Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.  | 2         |   |
|   | <b>Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, слоеного дрожжевого теста.</b><br>- Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.<br>- Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2         |   |
|   | <b>Приготовление теста из различных видов муки пресного теста.</b><br>- Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.<br>- Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                   | 2         |   |
|   | <b>Тематика практических и лабораторных работ</b>  | <b>2</b>  |   |
| <b>ПР</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | 2  | 2         |   |
| <b>Тема 3.4.</b>  | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>  |   |

|  |   |   |           |  |
|--|---|---|-----------|--|
| <p><i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.</i></p>   | <p><b>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Формование, расстойка, выпечка</li> <li>- Требования к качеству</li> <li>- Условия и сроки хранения.</li> </ul>   | 2 | 2         |  |
|  | <p><b>Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Особенности оформления до выпечки и после нее.</li> <li>- Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul> | 2 |           |  |
|  | <p><b>Приготовление хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Особенности оформления до выпечки и после нее.</li> <li>- Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul>                 | 2 |           |  |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных работ</b>   |   | <b>12</b> |  |
|  | <p><b>ПР</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.</p>  | 6 | 2         |  |
|  | <p><b>ПР</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста</p>  | 6 |           |  |
| <p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3</b></p> <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 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> </ol> |   |   |           |  |

|   |   |                                      |   |
|---|---|--------------------------------------|---|
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  |   |                                      |   |
| 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  |   |                                      |   |
| Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.   |   |                                      |   |
| <b>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>                                  |   | <b>34</b><br><b>(20 ауд.+14 пр.)</b> |   |
| <b>Тема 4.1.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>                             |   |
| <i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.</i>  | <b>Виды мучных кондитерских изделий</b><br>- Классификация,<br>- Ассортимент,<br>- Значение в питании.  | 2                                    | 2 |
|   | <b>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов</b><br>- Определение качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.<br>- Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.<br>- Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2                                    |   |
| <b>Тема 4.2.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>16</b>                            |   |
| <i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.</i> | <b>Приготовление изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста.</b><br>Методы и способы приготовления, формование и выпечка.  | 2                                    | 2 |
|   | <b>Приготовление изделий из пряничного теста.</b><br>Методы и способы приготовления, формование и выпечка.  | 2                                    |   |
|   | <b>Приготовление изделий из песочного, воздушного теста.</b><br>Методы и способы приготовления, формование и выпечка.   | 2                                    |   |
|   | <b>Приготовление изделий из бисквитного, миндального теста.</b><br>Методы и способы приготовления, формование и выпечка.  | 2                                    |   |
|   | <b>Приготовление изделий из заварного теста.</b><br>Методы и способы приготовления, формование и выпечка.   | 2                                    |   |
|   | <b>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</b>   | 2                                    |   |
|   | <b>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий</b>  | 2                                    |   |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <b>Подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>                   | 2   |   |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных работ</b>  | <b>14</b>                                 |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление изделий из сдобного пресного теста.                           | 2   | 2 |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление изделий из вафельного, пряничного теста                       | 2   |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление изделий из песочного теста                                    | 2   |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление изделий из бисквитного теста                                  | 2   |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление изделий из заварного теста                                    | 2   |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление изделий из слоеного теста.                                    | 2   |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление изделий из воздушного, воздушно-орехового, миндального теста. | 2   |   |
| <b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</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>47</b><br><b>(31 ауд.+14 пр.+2 ДЗ)</b> |   |
| <b>Тема 5.1.</b>   | <b>Содержание</b>  |   |   |
| <i>Изготовление и оформление пирожных.</i>   | <b>Приготовление бисквитных кремовых пирожных.</b> Процесс приготовления в зависимости от формы.   | 2   | 2 |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
|  | <b>Приготовление бисквитных фруктово-желейных пирожных.</b> Процесс приготовления в зависимости от формы.   | 2         |   |
|  | <b>Приготовление бисквитных глазированных пирожных, рулетов.</b> Процесс приготовления в зависимости от формы.  | 2         |   |
|  | <b>Приготовление песочных пирожных</b> 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. | 2         |   |
|  | <b>Приготовление слоеных пирожных</b> 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.  | 2         |   |
|  | <b>Приготовление заварных пирожных</b> в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.  | 2         |   |
|  | <b>Приготовление воздушных и миндальных пирожных</b> одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.  | 2         |   |
|  | <b>Приготовление крошковых пирожных</b> в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.   | 2         |   |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных работ</b>   | <b>8</b>  |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление бисквитных, крошковых пирожных.  | 2         | 2 |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление песочных пирожных  | 2         |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление слоеных, заварных пирожных   | 2         |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление пирожных воздушных, миндальных пирожных  | 2         |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление пирожных воздушных, миндальных пирожных  | 2         |   |
| <b>Тема 5.2.</b><br><i>Изготовление и оформление тортов.</i> | <b>Содержание</b>   | <b>15</b> |   |
|  | <b>Классификация тортов.</b><br>- Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).<br>- Основные процессы изготовления тортов.  | 2         | 2 |

|  |   |          |   |
|--|---|----------|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов.</li> <li>- Подготовка тортов к реализации.</li> <li>- Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul>  |          |   |
|  | <b>Приготовление бисквитных тортов</b> 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 | 2        |   |
|  | <b>Приготовление песочных тортов</b> 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.   | 2        |   |
|  | <b>Приготовление слоеных тортов</b> 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.   | 2        |   |
|  | <b>Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов</b> , ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  | 2        |   |
|  | <b>Приготовление миндальных тортов</b> , ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.   | 2        |   |
|  | <b>Приготовление муссовых тортов</b> , ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.   | 2        |   |
|  | <b>Составление ТТК на торты</b>   | 1        |   |
|  | <b><i>Тематика практических и лабораторных работ</i></b>  | <b>6</b> |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление бисквитных тортов  | 2        | 2 |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление песочных тортов  | 2        |   |
|  | <b>ПР</b> Приготовление и оформление слоеных тортов   | 2        |   |
|  | <b><i>Дифференцированный зачет</i></b>  | <b>2</b> |   |

|   |                              |                 |
|---|------------------------------|-----------------|
| <p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 5</b></p> <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> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol> |                              |                 |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение т/б при эксплуатации оборудования кондитерского цеха, охране труда, требованиям гигиены и санитарии в ПОП</li> <li>2. Подготовка основного сырья к производству</li> <li>3. Подготовка вспомогательного сырья.</li> <li>4. Приготовление фаршей и начинок.</li> <li>5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.</li> <li>6. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.</li> <li>7. Приготовление пончиков «Московских», хвороста.</li> <li>8. Приготовление хлеба из пшеничной муки</li> <li>9. Приготовление хлеба из ржаной муки</li> <li>10. Приготовление хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки</li> <li>11. Приготовление хлеба из хлебопекарных смесей</li> <li>12. Приготовление национального хлеба</li> <li>13. Приготовление помады, сиропа, желе.</li> <li>14. Приготовление крема сливочного основного, белкового.</li> </ol>  | <p><b>282( 35*8ч+2ч)</b></p> | <p><b>2</b></p> |

|  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
| <p>15. Приготовление сахарной мастики сырцовой, глазури, посыпок.</p> <p>16. Приготовление блинчатого теста и изделий из него.</p> <p>17. Приготовление вафельного теста и изделий из него.</p> <p>18. Приготовление бисквитного теста с подогревом и п/ф.</p> <p>19. Приготовление бисквита холодным способом.</p> <p>20. Приготовление песочного теста и изделий из него.</p> <p>21. Приготовление заварного теста и изделий из него.</p> <p>22. Приготовление воздушного теста и изделий из него.</p> <p>23. Приготовление пирожных бисквитных нарезных.</p> <p>24. Приготовление пирожных песочных, слоеных.</p> <p>25. Приготовление пирожных, заварных.</p> <p>26. Приготовление пирожных воздушных</p> <p>27. Приготовление крошковых пирожных</p> <p>28. Приготовление и оформление отечественных классических тортов.</p> <p>29. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов</p> <p>30. Приготовление комбинированных тортов</p> <p>31. Приготовление антроме</p> <p>32. Приготовление прифуров</p> <p>33. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Охлаждение и замораживание готовых изделий и полуфабрикатов.</p> <p>34. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>35. Работа с оформлением документации: КК, ТК, ТТК.</p> <p>36. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.</p> |                          |  |
| <p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</i></b></p> <p><b><i>Виды работ:</i></b></p> <p>1. Изучение т/б при эксплуатации оборудования кондитерского цеха, охране труда, требованиям гигиены и санитарии в ПОП</p> <p>2. Подготовка основного сырья к производству</p>   | <p><b>216(36*6ч)</b></p> |  |

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>3. Подготовка вспомогательного сырья.</li><li>4. Приготовление фаршей и начинок.</li><li>5. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него.</li><li>6. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.</li><li>7. Приготовление пончиков «Московских», хвороста.</li><li>8. Приготовление хлеба из пшеничной муки</li><li>9. Приготовление хлеба из ржаной муки</li><li>10. Приготовление хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки</li><li>11. Приготовление хлеба из хлебопекарных смесей</li><li>12. Приготовление национального хлеба</li><li>13. Приготовление помады, сиропа, желе.</li><li>14. Приготовление крема сливочного основного, белкового.</li><li>15. Приготовление сахарной мастики сырцовой, глазури, посыпок.</li><li>16. Приготовление блинчатого теста и изделий из него.</li><li>17. Приготовление вафельного теста и изделий из него.</li><li>18. Приготовление бисквитного теста с подогревом и п/ф.</li><li>19. Приготовление бисквита холодным способом.</li><li>20. Приготовление песочного теста и изделий из него.</li><li>21. Приготовление заварного теста и изделий из него.</li><li>22. Приготовление воздушного теста и изделий из него.</li><li>23. Приготовление пирожных бисквитных нарезных.</li><li>24. Приготовление пирожных песочных, слоеных.</li><li>25. Приготовление пирожных, заварных.</li><li>26. Приготовление пирожных воздушных</li><li>27. Приготовление крошковых пирожных</li><li>28. Приготовление и оформление отечественных классических тортов.</li><li>29. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов</li><li>30. Приготовление комбинированных тортов</li><li>31. Приготовление антроме</li><li>32. Приготовление прифуров</li><li>33. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Охлаждение и замораживание готовых</li></ol> |  |  |
|---|--|--|

|  |            |  |
|--|------------|--|
| <p>изделий и полуфабрикатов.</p> <p>34. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>35. Работа с оформлением документации: КК, ТК, ТТК.</p> <p>1. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты.</p> |            |  |
| <b>Всего</b>   | <b>679</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование. Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные CSSW-10

**Тепловое оборудование:**

Микроволновая печь,

Плита индукционная

**Холодильное оборудование:**

Холодильник,

Холодильник низкотемпературный

**Механическое оборудование:**

Кухонный комбайн

миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.

Рабочие места (рабочий стол, весы, индукционная плита) шкаф жарочно – пекарный, шкаф конвекционный, микроволновая печь

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Блендер электрический, Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка, Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга, Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, Миски нержавеющей сталь ,сито, Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

## **Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.
10. 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.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

### **Электронные ресурсы**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесс**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни;

Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентам профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки  | Методы оценки   |
|--|--|---|
| <p><b>ПК 5.1</b><br/>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></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,</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/ лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>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);</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> |  |
| <p><b>ПК 5.2.</b><br/>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации</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,</li> </ul>   |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное 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> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям</li> </ul> |  |
|--|---|--|

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <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> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul> |   |
| <p><b>ОК 01</b><br/>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</li> </ul>  | <p><b>Текущий контроль:</b><br/><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>каждом шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>  | <p><i>работы</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>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 профессиональной деятельности;</li> </ul> |   |
| <p><b>ОК.03</b><br/>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><b>ОК 04.</b><br/>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</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>  |   |
| <p><b>ОК. 05</b><br/>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <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>   |   |
| <p><b>ОК 06.</b><br/>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>  |   |
| <p><b>ОК 07.</b><br/>Содействовать сохранению</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при</li> </ul>   |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>                 | <p>ведении профессиональной деятельности;<br/>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>  |  |
| <p><b>ОК. 09</b><br/>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>             | <p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>   |  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br/>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br/>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br/>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> |  |