

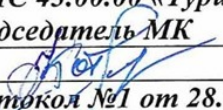

<p align="center">Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</p>		
<p>Наименование документа Рабочая программа ПМ. 05 Профессии 43.01.09 Повар, кондитер Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)</p>	<p>Редакция № 1 Изменение № 0</p>	<p>Лист 1- 45</p>
		<p>Экз. №1</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО * профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), приказ № П-41 от 28.02.2022 ФРБОУ ДПО ИРПО, примерной основной образовательной программой (ПООП) разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Профессиональный стандарт «Повар» 09.03.2022г. №113н Министерство труда и Социальной защиты Российской Федерации

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Авторы (разработчики):

Кузнецова Л.П., преподаватель профессионального цикла, высшей категории

Абрамова А.А. - преподаватель профессионального цикла, первой категории

Рецензенты: С.К. Кондрев, Директор ООО «Комбинат социального питания»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:	
		Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	Определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	Составить план действия;
		Уо 01.06	Определить необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	Реализовать составленный план;
		Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	Структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать	Умения:	

	современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Уо 02.01</i>	Определять задачи для поиска информации;
		<i>Уо 02.02</i>	Определять необходимые источники информации
		<i>Уо 02.03</i>	Планировать процесс поиска;
		<i>Уо 02.04</i>	Структурировать получаемую информацию;
		<i>Уо 02.05</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.06</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.07</i>	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.08</i>	Использовать современное программное обеспечение.
		<i>Уо 02.09</i>	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания:	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приемы структурирования информации;
		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<i>Зо 02.04</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности В том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Уо 03.04</i>	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
		<i>Уо 03.05</i>	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.
		<i>Уо 03.06</i>	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
		<i>Уо 03.07</i>	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.
		<i>Уо 03.08</i>	Презентовать бизнес-идею.

		<i>Уо 03.09</i>	Определять источники финансирования.
		Знания:	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		<i>Зо 03.02</i>	Современная научная и профессиональная терминология;
		<i>Зо 03.03</i>	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Зо 03.04</i>	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности.
		<i>Зо 03.05</i>	Правила разработки бизнес-планов.
		<i>Зо 03.06</i>	Порядок выстраивания презентации.
		<i>Зо 03.07</i>	Кредитные банковские продукты.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:	
		<i>Уо 04.01</i>	Организовывать работу коллектива и команды;
		<i>Уо 04.02</i>	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		<i>Зо 04.01</i>	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<i>Зо 04.02</i>	Основы проектной деятельности.
		Умения:	
		<i>Уо 05.01</i>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		<i>Зо 05.01</i>	Особенности социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	<i>Зо 05.02</i>	Правила оформления документов и построения устных сообщений.
		Умения:	
		<i>Уо 06.01</i>	Описывать значимость своей профессии.
		<i>Уо 06.02</i>	Применять стандарты антикоррупционного поведения.
		Знания:	
		<i>Зо 06.01</i>	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		<i>Зо 06.02</i>	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
		<i>Зо 06.03</i>	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:	
		<i>Уо 07.01</i>	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		<i>Уо 07.02</i>	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
		<i>Уо 07.03</i>	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:	
		<i>Зо 07.01</i>	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.02</i>	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		<i>Зо 07.04</i>	Принципы бережливого производства.
		<i>Зо 07.05</i>	Основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:	
		<i>Уо 08.01</i>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		<i>Уо 08.02</i>	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 08.03</i>	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 08.01</i>	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		<i>Зо 08.02</i>	Основы здорового образа жизни;
		<i>Зо 08.03</i>	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		<i>Зо 08.04</i>	Средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:	
		<i>Уо 09.01</i>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы

		<i>Уо 09.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		<i>Уо 09.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		<i>Уо 09.04</i>	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		<i>Зо 09.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>Зо 09.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>Зо 09.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>Зо 09.04</i>	Особенности произношения
		<i>Зо 09.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки	
		<i>Н 5.1.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 5.1.02</i>	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Умения	
		<i>У 5.1.01</i>	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		Знания	
		<i>З 5.1.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

		3 5.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки		
	H 5.1.01	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	
	H 5.1.02	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;	
	H 5.2.03	Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	
	H 5.2.04	Подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	
	Умения		
	У 5.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	
	У 5.2.02	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
	У 5.2.03	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	Знания		
	3 5.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	
	3 5.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	3 5.2.03	Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	
	3 5.2.04	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	
	3 5.2.05	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление,	Навыки		
	H 5.1.01	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,	

	творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 5.1.02</i>	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		<i>Н 5.2.03</i>	Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		<i>Н 5.2.04</i>	Подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		<i>Н 5.3.05</i>	Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		<i>Н 5.3.06</i>	Порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
		<i>Н 5.3.07</i>	Ведения расчетов с потребителями.
		Умения	
		<i>У 5.1.01</i>	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		<i>У 5.2.02</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		<i>У 5.2.03</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		<i>У 5.3.04</i>	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
		Знания	
		<i>З 5.1.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		<i>З 5.1.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 5.3.03</i>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		<i>З 5.2.04</i>	Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		<i>З 5.2.05</i>	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		<i>З 5.2.06</i>	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки	
	<i>Н 5.1.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	<i>Н 5.1.02</i>	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	<i>Н 5.2.03</i>	Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	<i>Н 5.2.04</i>	Подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	<i>Н 5.3.05</i>	Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	<i>Н 5.3.06</i>	Порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
	<i>Н 5.3.07</i>	Ведения расчетов с потребителями.
	Умения	
	<i>У 5.1.01</i>	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	<i>У 5.2.02</i>	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	<i>У 5.2.03</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	<i>У 5.3.04</i>	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.
	Знания	
	<i>З 5.1.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	<i>З 5.1.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	<i>З 5.3.03</i>	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	<i>З 5.2.04</i>	Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	<i>З 5.2.05</i>	Правила применения ароматических, красящих

			веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		3 5.2.06	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Навыки		
	Н 5.1.01	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	
	Н 5.1.02	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;	
	Н 5.2.03	Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	
	Н 5.2.04	Подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	
	Н 5.3.05	Приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	
	Н 5.3.06	Порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;	
	Н 5.3.07	Ведения расчетов с потребителями.	
	Умения		
	У 5.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	
	У 5.2.02	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
	У 5.2.03	Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	У 5.3.04	Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.	
	Знания		
	3 5.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	
	3 5.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	3 5.3.03	Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	3 5.2.04	Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты	

			оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		3 5.2.05	Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		3 5.2.06	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.1.3. Перечень целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦО	Целевые ориентиры
ЦОГВ	Гражданское воспитание
ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
ЦОПВ	Патриотическое воспитание
ЦОПВ.1.	Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
ЦОДНВ	Духовно-нравственное воспитание
ЦОДНВ.2.	Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан
ЦОФВ	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
ЦОФВ.3.	Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
ЦОПТВ	Профессионально-трудовое воспитание
ЦОПТВ.4.	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОЭВ	Экологическое воспитание
ЦОЭВ.2.	Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды
ЦОЦНП	Ценности научного познания
ЦОЦНП.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 589

Из них - на освоение МДК 229,

на практики: учебную - 144, производственную - 216

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

Коды профес- сиональных общих компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная		Производственная
лабораторные работы и практические занятия, часов							
МДК. 05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50	50	16			-
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9 ЦОЭВ.2.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50	50	16	-	-	-
МДК. 05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	179	159	90			20
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	26	26	2/6	-		-
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9 ЦОЦНП.5. ЦОПТВ.4 ЦОДНВ.2. ЦОГВ.1.	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	34	34	8/12	-		-
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	55	49	10/24	-		6
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	64	50	10/18	-		14
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика				144	216	-
	Всего:	589	209	106	144	216	20

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		50	
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		50	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8	ПК 5.1. -5.5 ОК1-7,9
	1.Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	2.Виды технологических операций.	1	
	3.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций хлебобулочных изделий.	1	
	4. Современные методы приготовления хлебобулочных изделий**.	1	
	5. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций мучных кондитерских изделий.	1	
	6. Современные методы приготовления мучных кондитерских изделий**.	1	
	7.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий**.	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Содержание	12	ПК 5.1. -5.5 ОК1-7,9
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	1	
	2. Принципы организации кондитерского производства в зависимости от технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при подготовке сырья и дополнительных продуктов перед пуском в производство**	1	
	4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для приготовления различных видов теста в зависимости от мощности предприятия (тестомесильные машины)	1	

кондитерских изделий	5. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от мощности кондитерского цеха (взбивальные машины и механизмы)	1	
	6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования для обработки теста и полуфабрикатов из него (тестораскаточное оборудование, тестоделители, оборудование и инвентарь для формования).	1	
	7. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для расстойки, выпечки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	8. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**.	1	
	9. Организация хранения сырья, отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря для хранения.	1	
	10. Организация упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**.	1	
	11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных изделий**	1	
	12. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий**.	1	
	Тематика практических занятий	12	ПК 5.1. -5.5 ОК1-7,9
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	1. Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря для замеса различных видов теста.	2	
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря для раскатки, формования.		
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной	2	

	<p><i>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i></p> <p>3. Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря для тепловой обработки (расстойки, выпечки, жарки)</p>		
	<p>Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха</p> <p>1. Составление схемы планировки рабочих мест кондитерского процесса на предприятии общественного питания с подбором оборудования и инвентаря мучного цеха.</p>	2	
	2. Составление схемы планировки рабочих мест кондитерского процесса на предприятии общественного питания с подбором оборудования и инвентаря кондитерского цеха.	2	
	3. Составление схемы размещения оборудования для организации рабочего места кондитера на различных операциях по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий.	2	
<p>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</p>	Содержание	14	<p>ПК 5.1. -5.5 ОК1-7,9 ЦОЭВ.2.</p>
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий (виды муки, крахмала, отрубей и зерновых добавок, дрожжи хлебопекарные, вода, соль).	1	
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	3. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	1	
	4. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий (сахар, заменители сахара, мед, патока).	1	
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	6. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий (яйца, яичные продукты, жиры, молочные продукты)	1	
	7. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	8. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий (пищевые добавки, вкусовые продукты, пряности, ароматизаторы, красители) **	1	
	9. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	10. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	1	
	11. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	1	

	<i>Дискуссия и выражение мнений о действиях, приносящих вред природе, предложения содействия сохранения и защиты окружающей среды по теме: «Способы переработки пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»</i>		
	12.Правила оформления заявок на склад.	1	
	13.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья, продуктов.	1	
	14.Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	1	
	Тематика практических занятий	4	ПК 5.1. -5.5 ОК1-7,9
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха для подготовки основного сырья и дополнительных продуктов перед пуском в производство.	2	
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья, расчет упека, припека, выхода массы готовой продукции.	2	
МДК. 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		179	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		26	
Тема 2.1. <i>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</i>	Содержание	2	ПК 5.1. 5.2 ОК1-7,9
	1.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.	1	
	2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества**	1	
Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i>	Содержание	5	ПК 5.1. 5.2 ОК1-7,9
	1.Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. 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**.	1	

	2.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	1	
	3.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	1	
	4. 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.	1	
	5. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i>	Содержание	1	ПК 5.1. 5.2 ОК1-7,9
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури (методы темперирования шоколада). Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления**	1	
Тема 2.4. <i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	Содержание	6	ПК 5.1. 5.2 ОК1-7,9
	1.Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления. **	1	
	2.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	
	3.Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	4.Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	5. Приготовление заварных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	1	

	Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	6.Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание 1.Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления**	1 1	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	Содержание 1.Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. 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	1 1	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание 1.Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2.Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2 1 1	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ раздела модуля 2	8	ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9
	Практическое занятие 1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика из различных масс (фруктовой, белковой глазури, шоколадной и др.). Приготовление шоколадных конфет **	6	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		34	
Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Представление, защита составленного ассортимента хлебобулочных изделий и обсуждение значимости использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	2 1	ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9 ЦОЦНП.5.

	2.Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения**.	1	
Тема 3.2. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i>	Содержание	4	<i>ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9</i>
	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.	1	
	2.Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок Методы приготовления, порядок подготовки продуктов для фаршей (сладких) из свежих, сухих, свежемороженых фруктов и ягод, творога, мака, повидло, цукаты.	1	
	Практическое занятие 2. Решение задач на определение выхода фаршей и начинок из различных видов сырья и продуктов с учетом сезона, кондиции.	2	
Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	6	<i>ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9 ЦОПТВ.4</i>
	1.Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	1	
	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.		
	2. Приготовление дрожжевого теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	1	
	3.Способы замеса (опарный, безопарный), брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	4. Приготовление дрожжевого теста из различных видов муки, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Презентация и высказывание мнений о специфике профессионально-трудовой деятельности, готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире по теме «Схема технологического процесса»	1	
	Практическое занятие 3. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	
Тема 3.4. <i>Приготовление,</i>	Содержание	6	<i>ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9</i>
	1. Ассортимент хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка,	1	

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Дискуссия и защита мнений о важности уважения к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам по теме: Праздничные изделия народов Поволжья, правила применения к ним современных методов приготовления.</i>		ЦОДНВ.2. ЦОГВ.1.
	2. Приготовление хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	3.Ассортимент хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	4. Приготовление хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения <i>Доклад и выражение своей российской гражданской принадлежности (идентичность) в многонациональном российском обществе и в мировом сообществе. по теме «Ассортимент праздничных хлебов и хлебобулочных изделий народов России в сравнении с идентичными изделиями народов мира»</i>	1	
	5. Ассортимент и приготовление хлебобулочных изделий из безопарного дрожжевого теста, в т.ч. регионального ассортимента и низкокалорийных изделий, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации	1	
	6. Ассортимент и приготовление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста, в т.ч. регионального ассортимента и низкокалорийных изделий, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16	
	Практическое занятие 4. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста, слоеного дрожжевого теста (составление технологических карт и сырьевой ведомости)	2	
	Практическое занятие 5. Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста (составление технологических карт и сырьевой ведомости)	2	
	Лабораторное занятие 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста, слоеного дрожжевого теста	6	
	Лабораторное занятие 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		55	

Тема 4.1. <i>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</i>	Содержание	2	<i>ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9</i>
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент.**	1	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения**	1	
Тема 4.2. <i>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</i>	Содержание	13	<i>ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9</i>
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий из пресного, сдобного пресного теста.	1	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного пресного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	3. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения готовности мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	1	
	4. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного, песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения готовности разных видов мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного теста.	1	
	6. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	7. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	1	
	8. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	9. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного, миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения готовности разных видов мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста.	1	
	10. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из воздушного,	1	

миндального теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
11. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения готовности разных видов мучных кондитерских изделий из заварного теста. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий из заварного теста, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
12. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: тюлипного, «Фило, Кора», сахарного для мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него**.	1	
13. Ассортимент и приготовление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности для детского и диетического питания.	1	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	34	<i>ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9</i>
Практическое занятие № 6. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного пресного и пресного слоеного теста	2	
Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного пресного теста и пресного слоеного теста	6	
Практическое занятие № 7 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного и песочного теста	2	
Лабораторное занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного и песочного теста.	6	
Практическое занятие №8. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного, воздушного и миндального теста	4	
Лабораторное занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного, воздушного и миндального теста.	6	
Практическое занятие №9. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста, «Фило», мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.	2	
Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из теста «Фило», заварного теста, мучных кондитерских изделий пониженной калорийности**	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела 4.	6	
Самостоятельная работа №1. Разработка адаптированных, авторских изделий из пряничного (сувенирные изделия) и песочного теста (печенья, маффины, кексы, капкейки, пироги)**.	2	
Самостоятельная работа №2. Разработка адаптированных, авторских изделий из бисквитного теста (различных видов): кексов, птифур, печенья, рулетов, пирогов**.	2	
Самостоятельная работа №3. Разработка адаптированных, авторских изделий из заварного, тюлипного, «Фило» теста; мучных кондитерских изделий пониженной калорийности**	2	

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		62	
Тема 5.1. <i>Изготовление и оформление пирожных</i>	Содержание	18	<i>ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9</i>
	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**.	1	
	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.	1	
	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, тарталетки, корзиночки).	1	
	4. Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. **	1	
	5.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.	1	
	6.Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	1	
	7.Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	1	
	8.Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	1	
	9.** Приготовление низкокалорийных пирожных для детского и диетического питания на основе фруктовых и низкокалорийных видов сырья.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 10. Расчет сырья для приготовления пирожных разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента**	6	

Тема 5.2. <i>Изготовление и оформление тортов</i>	Содержание	28	<i>ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9</i>
	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. **	1	
	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.	1	
	3. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента**	1	
	4. 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.	1	
	5. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента**.	1	
	6. 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.	1	
	7. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1	
	8. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента, эстетичной упаковки тортов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности.	1	
	9. Ассортимент и технология приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов из различных видов теста на основе фруктовых и низкокалорийных видов сырья. **	1	
	10. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента**.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Практическое занятие № 11. Расчет сырья для приготовления тортов бисквитных, песочных	4	
	Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов бисквитных, песочных	6	
	Практическое занятие № 12. Расчет сырья для приготовления тортов слоеных, воздушно-ореховых	2	
	Лабораторное занятие 10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов слоеных, воздушно-ореховых	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5.		14	
Самостоятельная работа №4. Разработка адаптированных, авторских пирожных бисквитных и песочных (брауни,		2	

мозелье, тарталетки, флорентины, шоколадно-муссовые) **.		
Самостоятельная работа №5. Разработка адаптированных, авторских пирожных слоеных, заварных, воздушных, миндальных (макарони, меренги, шу с крокелином и слоеным тестом, и др.) **	2	
Самостоятельная работа №6. Разработка адаптированных, авторских пирожных крошковых, на основе фруктовых и низкокалорийных видов сырья**.	2	
Самостоятельная работа № 7. Разработка адаптированных, авторских тортов на основе бисквитного полуфабриката, антреме, Гато**	4	
Самостоятельная работа №8. Разработка адаптированных, авторских тортов на основе песочного полуфабриката**	2	
Самостоятельная работа №9. Разработка адаптированных, авторских тортов на основе слоеного, воздушно-орехового, заварного полуфабриката**	2	
Дифференцированный зачет	2	
Учебная практика по ПМ.05	144	
Виды работ:		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	4	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1, 5.5</i>
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1, 5.5</i>
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1, 5.5</i>
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1, 5.5</i>
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1, 5.5</i>
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	12	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1.-5.3</i>
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	18	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4</i>
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны	6	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.5</i>

	труда.		
9.	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
10.	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
11.	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	12	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
12.	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	8	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
13.	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
14.	Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
15.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
16.	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
17.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
18.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
19.	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	12	ОК1-7,9 ПК 5.1-5.2,5.4
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05		216	
Виды работ:			

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1, 5.5</i>
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	8	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1, 5.5</i>
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	8	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1.-5.3</i>
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	112	<i>ОК1-7,9 ПК 5.1. - 5.2,5.4</i>
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	12	<i>ОК1-7,9 ПК 5. -5.2,5.</i>
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	8	<i>ОК1-7,9 ПК 5...-5.2,5.</i>
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	28	<i>ОК1-7,9 ПК 5...-5.2,5.</i>
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	8	<i>ОК1-7,9 ПК 5...-5.2,5.</i>
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	8	<i>ОК1-7,9 ПК 5..-5.2,5.</i>
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	18	<i>ОК1-7,9 ПК 5..-5.2,5.</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Мастерские: «Поварское дело», «Кондитерское дело», Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). 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;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Мастерская:

«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный

- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной;
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Оснащённые базы практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

«Учебная мастерская поварское дело»:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;

- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и

проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. [Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>](#)

9. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

10. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

12. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

3.2.3 Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия — Введ. 2016 — 01 — 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.

8. 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.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. вед. 2015 — 01 — 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 10 с.

10. 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].

11. 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].

12. 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.

13. 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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. 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»].

16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

17. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

18. Профессиональный стандарт 33.014 «Пекарь». Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>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"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 	

<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ЦОГВ.1. Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p>	<p>Доклад и выражение своей российской гражданской принадлежности (идентичность) в многонациональном российском обществе и в мировом сообществе. по теме «Ассортимент праздничных хлебов и хлебобулочных изделий народов России в сравнении с идентичными изделиями народов мира»</p>	
<p>ЦОДНВ.2. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения,</p>	<p>Дискуссия и защита мнений о важности уважения к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам по теме: Праздничные изделия народов Поволжья, правила применения к ним современных методов приготовления.</p>	

к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан	
ЦОПТВ.4. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.	Презентация и высказывание мнений о специфике профессионально-трудовой деятельности, готовности учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на общества по теме «Схема технологического процесса»
ЦОЭВ.2. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды	Дискуссия и выражение мнений о действиях, приносящих вред природе, предложения содействия сохранения и защиты окружающей среды по теме: «Способы переработки пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»
ЦОЦНП.5. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	Представление, защита профессионального словаря кондитера и обсуждение значимости использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности

информационные технологии выполнения профессиональной деятельности	для задач	
---	----------------------	--

План внеурочной деятельности
по достижению инвариантных целевых ориентиров программы воспитания

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся
1	ЦОПВ.1 Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.	«Национальные хлебобулочные изделия России»	Обсуждение результатов викторины	
2	ЦОЭВ.2.Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды	Проект «Экологическая упаковка для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Методы переработки отходов производства»	Круглый стол (презентация идей, их защита обсуждение)	
3	ЦОФВ.3.Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.	«Виды диетических хлебобулочных изделий и хлеба»	Семинар (защита и обсуждение сообщений, рефератов, докладов)	